Fédération des Grands Vins de Bordeaux

EDITION SEPTEMBRE 2015

REGISTRE UNIQUE DE MANIPULATIONS

Pluri-annuel

Ce registre unique regroupe l'ensemble des informations qui doivent figurer dans des registres au sens de la réglementation en vigueur :

- les produits concernés à la fois par un registre de détention et d'utilisation : enrichissement, acidification et désacidification
- les produits œnologiques soumis uniquement à la tenue d'un registre de manipulation : ferrocyanure de potassium, charbons œnologiques, morceaux de bois de chêne, etc.
- le coupage (utilisation de la règle du 85/15)…,
- le conditionnement et l'identification des lots
- les entrées de vendanges
- les entrées/sorties de sous-produits de la vinification
- le Volume Complémentaire Individuel

Nb : ces informations doivent être tenues à disposition des administrations et de l'organisme d'inspection en cas de contrôle.

Depuis le 1er août 2012, les pratiques œnologiques soumises à déclaration obligatoire vers la DGDDI (enrichissement) ou vers la DIRECCTE (autres) peuvent être déclarées en ligne via le portail **https://pro.douane.gouv.fr**

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV :	. . / . . . / . . . . .
	Adresse (*) :	…… …… ……
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale	……
	Adresse :	…… …… ……
Date première opération : ……..……		Date dernière opération : ……..……

(*) OBLIGATION CONCERNANT LA TENUE : Conformément aux dispositions communautaires (règlement CE n°436-2009, art.38), un registre doit être tenu par site de manipulation, une autorisation étant nécessaire pour un regroupement au siège de l'exploitation.

Les registres et documents relatifs aux opérations qui y figurent doivent être conservés au minimum six ans après la clôture des comptes.

Réalisé par **F.G.V.B.**
Fédération des Grands Vins de Bordeaux
1 cours du 30 Juillet – 33000 BORDEAUX – Tél. 05.56.00.22.99 – Fax 05.56.48.53.79
fgvb@fgvb.fr – www.fgvb.fr

SOMMAIRE

	Première partie : rappels réglementaires	Deuxième partie : modèles registres
Textes de référence	4	
Rappel général Obligation tenue registres Déclarations d'utilisation Mentions à préciser sur les documents d'accompagnement	5 5 7 7	
I. ENTREES DE LA VENDANGE	8	31
II. DETENTION ET MANIPULATION		
II.A. ENRICHISSEMENT	9	
II.A.1. Enrichissement par sucrage à sec (chaptalisation)	11	41
II.A.2. Enrichissement par concentration partielle du moût	12	47
II.A.3. Enrichissement par moût concentré rectifié	13	53
II.B. ACIDIFICATION / DESACIDIFICATION	14	57
II.C. FERROCYANURE DE POTASSIUM	16	59
III. MANIPULATION		
III.A. Morceaux de bois de chêne	17	61
III.B. Autres produits	18	63
IV. SOUS-PRODUITS VINIFICATION	19	65
V. VOLUME COMPLEMENTAIRE INDIVIDUEL	20	69
VI. COUPAGE - APPLICATION REGLE DU 85/15	21	75
VII.A. Cépages	21	76
VII.B. Millésime	21	77
VII. CONDITIONNEMENT / IDENTIFICATION DES LOTS	22	79
Publications utiles	24	
Adresses utiles	25	
AOC de la Gironde – extraits des cahiers des charges	27	

Edition septembre 2015

« Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droits ou ayants cause est illicite… »
(art L.122-4 du Code de la propriété intellectuelle)

Première partie : rappels réglementaires

TEXTES DE REFERENCE

consultables via www.legifrance.gouv.fr et http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm

REGISTRES VITICOLES ET PRATIQUES OENOLOGIQUES

- BOD n°6481 du 16 janvier 2001: Comptabilité matières et registres vitivinicoles
- Règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil
- Règlement (CE) n°436/2009 de la Commission du 26 mai 2009 portant modalités d'application du règlement (CE) n°479/2008 en ce qui concerne le casier viticole, les déclarations obligatoires et l'établissement des informations pour le suivi du marché, les documents accompagnant les transports des produits et les registres à tenir dans le secteur vitivinicole
- Règlement (CE) n°606/2009 du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n°479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent
- Décret n°2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques
- Arrêté du 24 juillet 2012 relatif aux conditions d'autorisation de l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel pour l'élaboration des vins
- Arrêté du 10 octobre 2012 relatif au fractionnement des opérations d'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel pour l'élaboration des vins

ETIQUETAGE

- Règlement (CE) n°607/2009 du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n°479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole
- Décret n°2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques
- Règlement d'exécution (UE) n°579/2012 de la Commission du 29 juin 2012 modifiant le règlement (CE) n°607/2009 (concernant les sulfites, le lait et les produits à base de lait et l'œuf et les produits à base d'œuf)
- Décret du 19 août 1921 portant application de l'article L.214-1 du code de la consommation aux vins, aux vins mousseux et aux eaux-de-vie
- Arrêté du 2 octobre 2006 relatif aux modalités d'inscription du message à caractère sanitaire préconisant l'absence de consommation d'alcool par les femmes enceintes sur les unités de conditionnement des boissons alcoolisées

TRACABILITE ET SECURITE ALIMENTAIRE

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

CODE RURAL / CODE DE LA CONSOMMATION

CAHIERS DES CHARGES (www.fgvb.fr et sites des ODG, cf p.25-26) & PLANS D'INSPECTION (sites des ODG)

OBLIGATION TENUE REGISTRES

PRINCIPE (réglementations communautaire et nationale) Toute personne détenant des produits viti-vinicoles, que ce soit pour l'exercice de sa profession ou à des fins commerciales, est tenue de mentionner dans des registres :	**1°) les manipulations effectuées sur le vin** : a) augmentation du titre alcoométrique b) acidification c) désacidification d) l'édulcoration (uniquement IGP et VSIG, interdit pour AOC) e) coupage (application règle des 85/15 pour cépage et/ou millésime) f) embouteillage g) la distillation h) l'élaboration de vins mousseux de toutes catégories, de vins pétillants, de vins pétillants gazéifiés …* k) traitement avec des charbons à usage œnologique l) traitement avec du ferrocyanure de potassium …* p) traitement par électrodialyse ou traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin ou le traitement par échangeur de cations pour l'acidification q) addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins r) utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins s) désalcoolisation partielle des vins t) utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques incluant la référence appropriée à l'autorisation donnée par l'Etat membre concerné v) le traitement électromembranaire pour l'acidification ou la désacidification w) la gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires. rappel : l'obligation d'enregistrement de l'addition d'anhydride sulfureux (SO_2), de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium a été supprimée par le Règlement (CE) n°314/2012 de la Commission du 12 avril 2012
	2°) la détention, les entrées, sorties et utilisations de certains produits œnologiques a) saccharose b) le moût de raisins concentré (uniquement IGP et VSIG, interdit pour AOC) c) moût de raisin concentré rectifié d) produits utilisés pour l'acidification e) produits utilisés pour la désacidification f) Alcools et eaux-de-vie de vin Ferrocyanure de potassium
	3°) tout mouvement d'entrée ou de sortie de l'exploitation des produits vitivinicoles Entrées des raisins Registre spécifique entrées / sorties/ dms, (édité par le CIVB et mis à disposition par les services des Douanes) La désignation des produits dans les registres comporte la dénomination règlementaire, la couleur (blanc/rouge/rosé), les indications facultatives (nom d'exploitation « château », millésime, cépage(s), élevage en barriques…)
OBJECTIF	Responsabiliser les opérateurs, d'assurer une traçabilité minimale et de permettre un contrôle a posteriori (suppression du visa préalable)

* lignes supprimées car produits non utilisables en Gironde pour les vins AOC

A NE PAS OUBLIER	Ces registres de détention et manipulation sont à tenir à jour, et à présenter en cas de contrôle de l'organisme d'inspection (ou de contrôle) agréé, de la DGDDI et de la DIRECCTE. Les registres et documents relatifs aux opérations qui y figurent (analyses, bons de livraisons, factures d'achats …) doivent être conservés au minimum six ans après la clôture des comptes.
PRESENTATION DES REGISTRES	• **Les registres doivent être constitués par des feuillets fixes (pas de feuilles volantes dans un classeur) numérotés dans l'ordre dans une série continue** • Un système informatique ne peut être pris en compte que si celui-ci présente des garanties équivalentes : il ne doit pas permettre d'ajouter ou de modifier des écritures a posteriori sans que la modification reste apparente → Tolérance : Un viticulteur tenant ses registres au moyen d'un simple tableur informatique est donc amené, pour satisfaire à ces obligations réglementaires, à effectuer une sortie papier puis à la coller dans un cahier au fur et à mesure des opérations afin de se conformer aux obligations règlementaires. • L'identité de l'opérateur doit être mentionnée sur la page de garde • **L'enregistrement doit se faire sans blanc ni rature (si erreur, annulation par une contre-écriture)**
LIEU DE DETENTION DES REGISTRES	**Un registre par entreprise et lieu de détention des produits ou site de manipulations**
	Information ou autorisation des Douanes nécessaire pour les registres entrées/sorties de produits vitivinicoles, en cas de: - site unique d'exploitation : regroupement au siège de l'entreprise (registre global ou tenue administrative des registres correspondant aux différents sites) - prise en compte de registres informatisés (dans ce cas, les registres informatisés doivent répondre à toutes les exigences réglementaires prescrites)
DELAIS D'INSCRIPTION	• Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception des produits • Sorties : au plus tard le troisième jour ouvrable suivant celui de l'expédition des produits - exceptions → inscription mensuelle : expéditions sous CRD (enliassement mensuel des factures de vente) • Manipulations : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation, mais le jour même pour les opérations d'enrichissement • Détention produits œnologiques : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception ou de l'expédition ; le jour même pour les utilisations
CLOTURE DES COMPTES	Déclaration de stocks : chaque année, au moment de l'inventaire des stocks, le stock physique doit être inscrit en entrées de la campagne suivante
DELAIS DE DETENTION	Les registres et la documentation relative aux opérations doivent être conservés au minimum six ans après la clôture des comptes

DECLARATIONS D'UTILISATION

Les déclarations de récolte, de stocks et de pratiques œnologiques peuvent être effectuées par voie électronique via https://pro.douane.gouv.fr.

La déclaration d'une pratique œnologique pour un chai est valable pour l'ensemble de la campagne en cours (pas de déclaration à chaque opération, mais obligation de tenue des registres).

	Déclarations des pratiques oenologiques
Réglementation communautaire	Déclaration des pratiques œnologiques d'**enrichissement, d'acidification et de désacidification** (Annexe 8 Point I.D Rt(CE) n°2013-1308) Déclaration d'**édulcoration** (Annexe I D Point 5 R CE) n° 606/2009) Déclaration de **désalcoolisation** (Annexe I.A Appendice 10 Rt(CE) 606/2009)
Réglementation nationale	Déclaration d'usage du **ferrocyanure de potassium** (Art. 18 Décret 2012-655)
Qui doit effectuer la déclaration ?	Récoltants-vinificateurs, caves coopératives, négociants-vinificateurs et négociants qui mettent en oeuvre les pratiques oenologiques ci-dessus
Télé-déclaration	**Le dépôt d'une déclaration électronique est le principe** Toutes les déclarations des pratiques oenologiques prévues par la réglementation, qu'elles soient de la compétence de la Douane (enrichissement) ou de la DGCCRF/DIRECCTE (acidification, désacidification, édulcoration, désalcoolisation, ferrocyanure de potassium)
Ouverture	Toute l'année
Conservation	Dès que la déclaration est validée, attribution d'un numéro d'enregistrement et des logos des administrations concernées par la gestion du CVI (DGDDI, INAO, FranceAgrimer, DGCCRF/DIRECCTE) qui ont alors accès à ces déclarations
Manuels en ligne	Manuel d'utilisation
Déclaration papier	Le dépôt des déclarations « papier » demeure possible. Dans ce cas, les déclarations (une par chai de vinification) sont à déposer : - enrichissement : service de viticulture Douanes - autres déclarations : services DGCCRF/DIRECCTE *118 Cours du Maréchal Juin, TSA 10001 – 33075 BORDEAUX CEDEX* *tel 05.56.69.27.45 – fax 05.56.69.27.37* *www.aquitaine.direccte.gouv.fr / aquit-polec@direccte.gouv.fr*

MENTIONS A PRECISER SUR DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

Rappel : des mentions particulières sont à préciser sur les documents d'accompagnement (DCA) des vins en vrac :

1°) Type de produit	a) vin sans AOC/IGP b) vin de cépage sans AOC/IGP **c) vin avec AOC ou IGP** d) moût de raisins e) moût de raisins pour vin avec AOC f) vin importé
2°) Désignation du produit y compris la couleur (blanc, rosé, rouge) et mentions facultatives qu'il est envisagé de faire figurer dans l'étiquetage	Ex : nom de château, millésime, cépage, élevage en fûts, etc…
3°) Titre alcoométrique	En % vol. et dixième de % vol. (ex. 12,8% vol.) Tolérance : ± 0,2 % vol.
4°) Zone viticole dont le produit transporté est originaire	Ex : CI pour les vignes en Gironde, Dordogne et Lot-et-Garonne
5°) Manipulations effectuées en utilisant des codes	(0) aucune des manipulations visées ci-après (1) enrichissement (2) acidification (3) désacidification (4) Edulcoration (pour IGP et VSIG, interdit pour AOC) (7) application règle des 85/15 pour le cépage (8) application règle des 85/15 pour le millésime (9) utilisation de morceaux de bois de chêne (10) utilisation expérimentale nouvelle pratique œnologique (11) désalcoolisation partielle (12) autres (à préciser)

I.
ENTREES DE LA VENDANGE

⌦ Délai d'inscription: au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception

PRINCIPE *Règlement CE 436-2009 (chapitre III)*	Tous les mouvements physiques des produits vitivinicoles sont enregistrés chronologiquement en entrées et en sorties, ce qui permet de connaître par produit et à tout moment le stock physique détenu par l'entreprise.
	La désignation dans les registres et sur les récipients d'entreposage comprend les mentions facultatives qui figurent ou qu'il est envisagé de faire figurer dans l'étiquetage → mention de chaque nom de château notoire si vinification de plusieurs propriétés distinctes dans un même chai principal. *Décret 2012-655, Article 8* *En cas de création d'une nouvelle exploitation viticole par réunion de plusieurs exploitations viticoles répondant aux conditions ci-dessus, le nom de chaque exploitation, précédé par un des termes susvisés sous lequel tout ou partie de la production a été antérieurement mise en marché, peut continuer à être utilisé.* *Dans ce cas, les raisins sont vinifiés :* *a) Soit dans chacune des anciennes exploitations viticoles ;* *b) Soit séparément dans les bâtiments de l'une d'elles ou dans les bâtiments propres à l'exploitation résultant du regroupement.* *Pour les vins issus de la nouvelle exploitation telle que définie ci-dessus, l'emploi du nom des anciennes exploitations ainsi regroupées exclut l'utilisation d'un nouveau nom de ladite exploitation.* Cette mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite ni de celle d'un second nom de château (si préexistence avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités notamment commerciales.
Des comptes distincts doivent être tenus pour :	• chaque catégorie de produit viticole (vin, vin mousseux, moût de raisin, MCR…) • chaque vin AOC et produits destinés à être transformés en un tel vin • chaque vin IGP et produits destinés à être transformés en un tel vin • chaque vin de cépage sans IG (VSIG) et produits destinés à être transformés en un tel vin
	→ tout récoltant qui vinifie sa production est soumis à la tenue de registres entrées/sorties pour les vins, mais également pour les produits en amont tels que les raisins et les moûts.
DELAI D'INSCRIPTION	**Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception** Exception : à condition qu'un contrôle des opérations reste possible sur la base de pièces justificatives (tickets d'entrée datés et numérotés dans une suite ininterrompue et comportant l'ensemble des informations permettant de justifier les enregistrements), au plus tard le dixième jour de chaque mois pour les opérations du mois précédent ; ce délai ne pouvant toutefois dépasser trente jours.

☞ voir en pages 31-40 le modèle de registre d'entrées de la vendange

II.A.
ENRICHISSEMENT

<table>
<tr><td rowspan="4">PRINCIPE
Annexe VIII Rt UE 1308/20013
Art 19 décret 2012-655
Arrêté 24/07/2012
Code Rural et de la Pêche Maritime : art. D.645-6 et D.645-9
Cahiers des charges AOC

Autorisation pour la récolte concernée par arrêté du préfet de région sur proposition de l'INAO (autorisation d'enrichissement, recours au sucrage à sec, limite d'enrichissement, éventuelles modifications de la richesse minimale en sucre, du TAV naturel minimum et du TA total après enrichissement prévus au cahier des charges)</td><td>Richesse minimale en sucre des raisins</td><td>Une parcelle ou partie de parcelle ne peut être vendangée que si les raisins devant être récoltés respectent ce seuil (art. D645-6 du Code Rural) fixé par le cahier des charges de l'AOC</td></tr>
<tr><td>Taux de conversion (quantité de sucre naturel ou apporté pour obtenir 1 degré d'alcool)</td><td>Concernant les prélèvements de maturité avant vendanges, le taux de conversion richesse en sucre / TAVP utilisé pour tous les vins est de 16,83 g/l pour 1% vol (cf circulaire ministérielle du 16 juillet 2014)
Nb : les taux de 17 gr/l (vins blancs et rosés) et 18 gr/l (vins rouges) concernent uniquement les livraisons aux usages industriels (art. D645-14 code rural)</td></tr>
<tr><td>Titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum</td><td>Pour les vins AOC de Bordeaux, ce seuil minimum s'applique à la moyenne des vins d'une appellation donnée pour la couleur considérée, à condition que les raisins récoltés respectent la teneur minimale en sucres</td></tr>
<tr><td>Titre alcoométrique maximum après enrichissement</td><td>Ce seuil s'applique aux contenants ayant fait l'objet d'un enrichissement.
Possibilité d'assembler des cuves non enrichies ayant dépassé naturellement le titre maximum avec des cuves enrichies respectant le titre maximum, sous réserve de respecter la traçabilité dans un registre de manipulations précisant: le volume, le titre alcoométrique volumique, le taux d'enrichissement éventuel, la date de l'opération, la nature et quantité du produit mis en œuvre, la désignation avant et après manipulation, la quantité obtenue après manipulation, le marquage des récipients (numéros cuves avec titres alcoométriques respectifs) avant et après manipulation.</td></tr>
<tr><td>FRACTIONNEMENT POSSIBLE
Arrêté du 10 octobre 2012</td><td colspan="2">• règle générale : augmentation du titre alcoométrique en une seule opération
• enrichissement AOC : fractionnement possible pour tous les procédés d'enrichissement, et limité à deux fois si utilisation de MCR
• enrichissement IGP et VSIG par sucrage à sec : en trois fois
• enrichissement IGP et VSIG par concentration, MC ou MCR : en deux fois</td></tr>
<tr><td rowspan="2">DEPOT D'UNE DECLARATION PREALABLE
48 h à l'avance</td><td colspan="2">• Soit en ligne via le portail https://pro.douane.gouv.fr, téléservice OENO
Dès que la déclaration est validée, attribution d'un numéro d'enregistrement et des logos des administrations concernées par la gestion du CVI (DGDDI, INAO, FranceAgrimer, DGCCRF/DIRECCTE) qui ont alors accès à ces déclarations.</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Soit sur papier (adressé au centre de viticulture), cf modèle déclaration p.10</td></tr>
<tr><td>TENUE REGISTRES</td><td colspan="2">L'augmentation du titre alcoométrique fait l'objet de la tenue d'un registre à la fois pour la détention du produit (sucre, MCR) et pour son utilisation.</td></tr>
<tr><td>A NE PAS OUBLIER</td><td colspan="2">Le registre d'enrichissement et les documents qui y sont relatifs doivent être tenus à disposition de l'organisme d'inspection ou de contrôle agréé, ainsi que de la DGDDI et de la DIRECCTE.</td></tr>
<tr><td>DELAI D'INSCRIPTION</td><td colspan="2">Le jour même de l'opération d'enrichissement</td></tr>
<tr><td>AUTOCONTROLES</td><td colspan="2">En application des dispositions de l'art. L.212-1 du code de la consommation, l'opérateur est tenu de s'assurer du respect des limites d'enrichissement et de justifier des contrôles effectués (bulletins d'analyses) en cas de vérification.</td></tr>
</table>

Déclaration Préalable unique d'enrichissement

1. Nom et Prénom ou Raison Sociale : _____ Adresse (lieu dit, ou rue et n°) : _____ _____ Commune : _____ Département : _____ N° CVI : _____	**Réservé à la DGDDI** Déclaration reçue le : _____

2. Adresse où auront lieu les opérations : (1)

3. Nature du (des) produit(s) mis en œuvre : (2)

☐ Raisin frais	☐ Vin nouveau encore en fermentation
☐ Moût de raisin	☐ Vin apte à donner du vin sans IG (vin de table)
☐ Moût de raisin partiellement fermenté	☐ Vin sans IG (vin de table) (seulement en cas de concentration partielle par le froid)

4. Procédé(s) d'enrichissement utilisé(s) : (2)

☐ Addition de moût concentré	☐ Concentration partielle du moût par évaporation
☐ Addition de moût concentré rectifié	☐ Concentration partielle du moût par osmose inverse
☐ Addition de saccharose	☐ Concentration partielle du vin par congélation

5. A _____, le _____ 6. Signature du déclarant :

(1) Si l'adresse est différente de celle indiquée ci-dessus.
(2) Cocher les cases utiles.

II.A.1.
ENRICHISSEMENT PAR SUCRAGE A SEC (CHAPTALISATION)

<table>
<tr><td>NORMES D'UTILISATION ET DE CONVERSION DU SUCRE</td><td colspan="2">En Gironde, la technique du sucrage à sec (chaptalisation) ne peut être utilisée, pour la récolte concernée, que si un arrêté du préfet de région l'a autorisée.
Pour chaque AOC, les raisins récoltés doivent respecter la richesse minimum de l'appellation et, sur l'ensemble de la récolte, le degré minimum moyen naturel doit être atteint.
Les normes d'enrichissement figurent dans l'arrêté du préfet de région pour la récolte en cours (autorisation d'enrichissement, recours au sucrage à sec, limite d'enrichissement, éventuelles modifications de la richesse minimale en sucre, du TAV naturel minimum et du TA total après enrichissement prévus au cahier des charges) et dans le cahier des charges de l'appellation (autorisation du recours à la concentration partielle des moûts, richesse minimale en sucre, du TAV naturel minimum et du TA total après enrichissement).
La quantité maximale de sucre employé ne peut être supérieure à 250 kg/ha de vigne en production dans la zone C (art.422 du CGI).</td></tr>
<tr><td>ENTRÉE DU SUCRE (Saccharose)
DELAIS INSCRIPTION</td><td colspan="2">A chaque entrée de sucre, la date de livraison, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fournisseur et le poids en kg doivent être mentionnés sur une ligne aux trois premières colonnes (n° 1 à 3). La facture et/ou le bon de livraison doivent être conservés et présentés en cas de contrôle.
Inscrire les entrées au plus tard le jour suivant la réception du produit enrichissant.
Inscrire les utilisations le jour même.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">FORMALITES DE MISE EN OEUVRE DE LA CHAPTALISATION</td><td>Avant-veille du jour prévu pour la première opération de chaptalisation</td><td>Transmettre via https://pro.douane.gouv.fr (téléservice OENO), ou au centre de viticulture concerné (si format papier) <u>une</u> déclaration préalable par cuvier de vinification indiquant l'intention d'enrichir la récolte concernée. Seules sont nécessaires les mentions : nom et adresse du déclarant, lieu de l'opération, date et heure de début, produit à enrichir (moût...), nature du produit d'enrichissement (saccharose).</td></tr>
<tr><td>Pendant vendanges</td><td>Tenir à jour au cours de chaque opération le registre de chaptalisation avec rigueur (quantité de sucre utilisé, volumes de moûts mis en œuvre, poids de sucre utilisé), en prenant soin de ne pas excéder la quantité théorique permise et de garder une marge de sécurité par rapport au titre alcoométrique maximum de l'AOC, et enfin en évaluant la richesse probable du vin après enrichissement (sur la base de 16,83 g/l de sucres pour 1% vol.).
Avant la mise en œuvre, inscrire la date et l'heure prévue pour la manipulation ; dès que celle-ci est réalisée, compléter les autres colonnes du registre.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">PAIEMENT DE LA TAXE SUR LE SUCRE</td><td colspan="2">Dès la fin des opérations d'enrichissement (décembre au plus tard), les viticulteurs indiquent en une seule fois sur leur DRM au cartouche « X - LIQUIDATION DES DROITS » les volumes de sucre utilisés globalement au titre de la récolte, et procèdent au calcul des sommes dues (13 € par 100 kg de sucre – art. 422 du CGI)</td></tr>
<tr><td>Paiement annuel</td><td>Les viticulteurs bénéficiant de l'échéance annuelle unique de paiement servent la ligne « sucre » le mois concerné puis reportent la somme les mois suivants sur leur DRM (en total cumulé) jusqu'en fin de campagne. Ils acquittent l'ensemble des sommes dues avec la DMS de juillet.</td></tr>
<tr><td>Paiement mensuel</td><td>Les viticulteurs ne bénéficiant pas de l'échéance annuelle unique de paiement acquittent la taxe sur le sucre le mois de la fin des opérations d'enrichissement (décembre au plus tard), avec les droits de circulation éventuellement dus sur les vins.</td></tr>
</table>

☞ voir en pages 41-46 le modèle de registre d'enrichissement par sucrage à sec (chaptalisation)

II.A.2.
ENRICHISSEMENT PAR CONCENTRATION PARTIELLE DU MOUT

L'osmose inverse, l'évaporation sous vide ou à pression atmosphérique sont des méthodes soustractives qui permettent d'éliminer une partie de l'eau contenue dans les moûts de raisins avant fermentation.

Les conditions d'utilisation des techniques soustractives d'enrichissement sont fixées par les cahiers des charges de chaque AOC, conformément à l'article D645-9 du Code Rural et dans le respect de la réglementation européenne : ils précisent le taux de concentration et le titre alcoométrique volumique total après enrichissement.

Pour une récolte donnée, le recours à la concentration partielle est encadré par les dispositions de l'arrêté du préfet de région autorisant l'enrichissement.

Dans la déclaration de récolte, le volume figurant en ligne 5 (RÉCOLTE TOTALE) doit être celui produit avant toute concentration, incluant donc le volume d'eau éliminée, lequel est reporté en ligne 17 de la déclaration de récolte (mais il n'est pas inclus dans le total des volumes à détruire L16) :

Logement récolte	L.5 (réc.tot) = L.6-7 (récolte vendue) +L.8-9 (logement)
Destination récolte non vendue	L.10 (vinif) = L.15 (rdt autorisé) + L.16 (à détruire) + L.17 (eau éliminée)

☞ voir en pages 47-52 le modèle de registre d'enrichissement par techniques soustractives

II.A.3.
ENRICHISSEMENT PAR UTILISATION DE MOUT CONCENTRE RECTIFIE

dans le cadre d'une production exclusive de vins d'A.O.C.

(l'utilisation de moût de raisin concentré est interdite pour les vins AOC)

MCR : moût de raisin concentré rectifié (moût déshydraté partiellement désacidifié et déminéralisé)

<table>
<tr><td rowspan="4">DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES ET TECHNIQUES</td><td colspan="2">• Période d'utilisation : exclusivement pendant la fermentation (sur moût de raisin)</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Enrichissement fractionné autorisé dans la limite de deux ajouts de MCR</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Stockage en cuve (pompe à piston nécessaire car liquide mais visqueux, comporte 65% de matière sèche).
• L'addition MCR ne peut pas avoir pour effet d'augmenter le volume initial de plus de 6,5 % dans la zone viticole C.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Nb : les dispositions réglementaires communautaires n'interdisent plus la combinaison de plusieurs méthodes d'enrichissement</td></tr>
<tr><td rowspan="2">DOCUMENTS</td><td><u>Une déclaration préalable unique</u></td><td>A transmettre, au plus tard deux jours avant la première opération, une déclaration par site d'enrichissement par voie électronique via https://pro.douane.gouv.fr ou sous format papier (service viticulture Douanes).</td></tr>
<tr><td><u>Un registre de détention de produit enrichissant</u></td><td>Tenu par l'utilisateur sur le lieu d'enrichissement. Il doit mentionner, au plus tard le jour ouvrable suivant l'opération, en « entrées » les quantités de produits achetées avec leur origine (les MCR circulent sous DAA), en « sorties » les quantités de produit utilisées, et ne pas être raturé.</td></tr>
<tr><td>Rappel</td><td colspan="2">Les aides à l'utilisation de moûts concentrés étaient prévues pour les quatre premières années de la précédente OCM et n'existent plus à compter de la campagne 2012/2013.</td></tr>
<tr><td>ACHATS</td><td colspan="2">L'approvisionnement s'effectue auprès d'un distillateur agréé, le produit peut s'acheter en vrac ou dans des contenants de type 20 l., 120 l. ou 1000 l. au prix approximatif de 2500 € HT les 1000 litres en emballage perdu.
☞ Contact : Délégation nationale FRANCEAGRIMER de Libourne (tel : 05.57.55.20.00 ; fax : 05.57.55.20.59)</td></tr>
</table>

☞ voir en pages 53-56 le modèle de registre d'enrichissement par MCR

II.B.
ACIDIFICATION / DESACIDIFICATION

⌦ **<u>Délai d'inscription</u> : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation**

<table>
<tr><th colspan="2"></th><th>ACIDIFICATION</th><th>DESACIDIFICATION</th></tr>
<tr><td colspan="2">DECLARATION OBLIGATOIRE
(déclaration valable pour la campagne viticole en cours)</td><td colspan="2">• par voie électronique via <u>https://pro.douane.gouv.fr</u>
dans les 48 H suivant la première manipulation,
• en cas d'impossibilité → sous format papier à la DIRECCTE
Eléments à mentionner :
- nom et adresse du déclarant, n° cvi-evv, n°SIRET
- nature de l'opération et lieu de l'opération, adresse du chai.</td></tr>
<tr><td colspan="2">TECHNIQUES ET PRODUITS UTILISABLES</td><td>- acide L(+) tartrique,
- acide L-malique,
- acide D, L-malique ou acide lactique

Sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié :
- traitement éléctromembranaire
- traitement par échangeurs de cations</td><td>- tartrate neutre de potassium,
- bicarbonate de potassium,
- carbonate de calcium,
- tartrate de calcium,
- acide L(+) tartrique,
- préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et finement pulvérisée

Sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié :
- traitement éléctromembranaire</td></tr>
<tr><td rowspan="5">LIMITES EN ZONE C1
(dont fait partie la Gironde)</td><td rowspan="2"><u>Avant fin de fermentation alcoolique</u></td><td>- acidification au maximum de +1,50 g/l en acide tartrique, soit +20 méq/l (+0,98 g/l H_2SO_4)</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">En une seule fois (pas de fractionnement autorisé)
Mise en œuvre avant le 1er janvier suivant la récolte</td></tr>
<tr><td rowspan="2"><u>Sur vin</u></td><td>- acidification au maximum +2,50 g/l en acide tartrique, soit +33,3 méq/l (+1,63 g/l H_2SO_4)</td><td>- désacidification au maximum de - 1 g/l en acide tartrique, soit - 13,3 méq/l (+- 0,65 g/l H_2SO_4)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fractionnement admis</td></tr>
<tr><td><u>Exclusions</u></td><td colspan="2">Impossible sur un même produit :
- acidification et enrichissement,
- acidification et désacidification.</td></tr>
<tr><td><u>Lieu</u></td><td colspan="2">Dans l'entreprise de vinification et dans la zone de production.</td></tr>
<tr><td></td><td><u>Autocontrôles</u></td><td colspan="2">En application des dispositions de l'art. L.212-1 du code de la consommation, l'opérateur est tenu de s'assurer du respect de ces limites et de justifier des contrôles effectués (bulletins d'analyses) en cas de vérification.</td></tr>
</table>

☞ ***voir en pages 57-58 le modèle de registre d'acidification / désacidification***

Déclaration d'acidification / de désacidification

Déclaration d'acidification / de désacidification	**Campagne**
- à effectuer au plus tard 2 jours après la première manipulation ; - déclaration valable pour l'ensemble de la campagne viticole	**201…../201…..**

Déclarant :	**Destinataire :**
Raison sociale : **Adresse :** **N° SIRET :** **N° CVI :**	DIRECCTE DIRECTION RÉGIONALE DES ENTREPRISES, DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION, DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI – POLE C 118 Cours Maréchal Juin, TSA 10001 33075 BORDEAUX cedex Tél. : 05.56.69.27.45 ; mel aquit-polec@direccte.gouv.fr

Nature de l'opération :	**Date de la première mise en œuvre :**
☐ Acidification	
☐ Désacidification	

Lieu(x) de l'opération :

Adresse du chai n° 1 :	
Adresse du chai n° 2 :	
Adresse du chai n° 3 :	

Rappels réglementaires **(Annexe 8 Point I.D Rt(CE) n°2013-1308**, Rt(CE) n°436/2009, Rt(CE) n°606/2009):

- ✓ L'acidification et l'enrichissement, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, sont interdits.
- ✓ L'acidification et la désacidification ne peuvent être réalisées que dans la zone viticole dans laquelle les raisins ont été récoltés.
- ✓ Elles ne peuvent être mises en œuvre que dans l'entreprise où a eu lieu la vinification.
- ✓ Techniques et produits utilisables pour l'acidification en zone viticole C1 : acide L(+) tartrique d'origine agricole ; acide L-malique ; acide D, L-malique ou acide lactique, et sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié : traitement électromembranaire et traitement avec échangeurs de cations
  - Avant la fin de la fermentation alcoolique (avant le 1er janvier): en une seule fois, dans la limite de + 20 méq/l (soit + 0,98 g/l H_2SO_4 ou + 1,50 g/l en acide tartrique).
  - Sur vins : dans la limite de + 33,3 méq/l (soit + 1,63 g/l H_2SO_4 ou +2,50 g/l en acide tartrique).
- ✓ Techniques et produits utilisables pour la désacidification en zone viticole C1 : tartrate neutre de potassium ; bicarbonate de potassium ; carbonate de calcium ; tartrate de calcium ; acide L(+) tartrique ; préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié : traitement électromembranaire
  - Avant la fin de la fermentation alcoolique : en une seule fois.
  - Sur vins : dans la limite de - 13,3 méq/l (soit - 0,65 g/l H_2SO_4 ou - 1g/l en acide tartrique).
- ✓ Tenue d'un registre de détention et de manipulation obligatoire.
- ✓ Autocontrôles obligatoires à justifier en cas de vérification (analyses)
- ✓ Obligation d'indiquer dans les DAE/DAA/DCA pour les expéditions en vrac, à la suite de la dénomination du produit viticole, le code de manipulation correspondant : (2) – le produit a été acidifié ; (3) – le produit a été désacidifié.

Date et N° d'enregistrement pôle C - DIRECCTE	**Date déclaration - Nom et signature du responsable de l'entreprise**
(Réservé au service)	

II.C.
FERROCYANURE DE POTASSIUM

⌦ **<u>Délai d'inscription</u> : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation**

Les dispositions applicables sont celles de l'article 18 du Décret n°2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques.

Pour les moûts partiellement fermentés utilisés à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe XI ter du règlement du 22 octobre 2007 susvisé et produits en France, le traitement par l'acide D, L-tartrique ou par son sel neutre de potassium, le traitement des vins blancs et vins rosés par le ferrocyanure de potassium et le traitement des vins rouges par le ferrocyanure de potassium ou par le phytate de calcium sont effectués dans les conditions suivantes :

1° Huit jours au moins avant de commencer le traitement par le ferrocyanure de potassium, le propriétaire des produits à traiter ou leur détenteur dûment mandaté par lui adresse une déclaration d'intention de traitement par lettre recommandée avec accusé de réception à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi territorialement compétente du lieu où le traitement doit être fait. Cette déclaration, qui est valable jusqu'à la fin de la campagne viticole en cause, précise le lieu des traitements ;

2° Les traitements sont effectués sous le contrôle et la responsabilité d'une personne qualifiée, mentionnée à l'appendice 5 de l'annexe I A du règlement du 10 juillet 2009 susvisé. La personne qualifiée est titulaire du titre d'œnologue délivré dans les conditions prescrites par la <u>loi du 19 mars 1955 susvisée</u> ou est un technicien agréé pour ce traitement par les autorités d'un Etat membre ;

3° Les analyses des produits vitivinicoles concernés par un traitement au ferrocyanure de potassium sont effectuées par une personne qualifiée, mentionnée à l'appendice 5 de l'annexe I A du règlement du 10 juillet 2009 susvisé. La dose à employer est déterminée par l'analyse de chaque cuve ou fût à traiter. Après traitement, chaque cuve ou fût est analysé pour vérifier que les vins ou les moûts partiellement fermentés ne contiennent plus de ferrocyanure ou de dérivés de ferrocyanure après traitement. Le propriétaire des produits vitivinicoles ou leur détenteur dûment mandaté par lui ne peut disposer de ces produits après leur traitement au ferrocyanure de potassium avant d'être en possession d'un bulletin délivré spécialement à cet effet par la personne qualifiée précitée ;

4° Tout opérateur traitant pour son compte ou pour le compte d'un tiers des produits vitivinicoles par le ferrocyanure de potassium tient à la disposition des agents chargés du contrôle :

a) Un registre indiquant les quantités de ferrocyanure de potassium reçues et employées ;

b) Un registre sur lequel, pour chaque traitement, la personne qualifiée, responsable du traitement, reporte ses nom et adresse et :

i. Les mentions prévues au 2 de l'article 41 du règlement du 26 mai 2009 susvisé ;

ii. Les quantités de ferrocyanure employées par cuve ou fût ;

iii. La date de la filtration consécutive au traitement ;

iv. La date des bulletins délivrés par elle afin de permettre la libre disposition du vin ou du moût partiellement fermenté.

Les rapports des analyses et les bulletins mentionnés au 3° sont annexés aux registres ;

5° Toute personne se livrant au commerce ou à l'importation du ferrocyanure de potassium est soumise à la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties de ce produit. Les inscriptions d'entrée et de sortie sont faites le jour de la réception du produit et sans aucun blanc sur un registre qui est conservé pendant cinq ans. Elles indiquent distinctement les quantités reçues, vendues et, éventuellement, utilisées ainsi que les nom, profession et adresse de l'acheteur. Lorsque l'acheteur est récoltant ou négociant en vins, il remet au vendeur les bons d'achat de ferrocyanure de potassium, délivrés par la personne qualifiée précitée, qui sont conservés avec le registre.

☞ ***voir en pages 59-60 le modèle de registre d'utilisation du ferrocyanure de potassium***

III.A.

PRODUITS SOUMIS A LA TENUE D'UN REGISTRE DE MANIPULATION

- MORCEAUX DE BOIS DE CHENE -

⌦ **<u>Délai d'inscription</u> : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation**

	UTILISATION DE MORCEAUX DE BOIS DE CHENE
DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES ET TECHNIQUES	Traitements soumis uniquement à la tenue d'un registre de manipulation : e) coupage (application règle des 85/15 pour cépage et/ou millésime) f) embouteillage g) la distillation h) l'élaboration de vins mousseux de toutes catégories, de vins pétillants, de vins pétillants gazéifiés k) traitement avec des charbons à usage œnologique p) traitement par électrodialyse ou le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin ou le traitement par échangeur de cations pour l'acidification q) addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins **r) utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins** s) la correction de la teneur en alcool des vins t) utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques incluant la référence appropriée à l'autorisation donnée par l'Etat membre concerné v) le traitement électromembranaire pour l'acidification ou la désacidification ; w) la gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires
Appendice 9 de l'annexe IA du Rt.(CE) n°606/2009	• les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces du Quercus • l'étiquette doit mentionner l'origine de la ou des espèces de chêne, l'intensité du chauffage éventuel, les conditions de conservation et les consignes de sécurité • les dimensions des particules de bois doivent être telles qu'au moins 95% en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm (soit 9 mesh)…

	ELEVAGE EN FUTS
ETIQUETAGE Art. 66 et annexe XVI du Rt (CE) n° 607/2009	**Les mentions ci-après <u>ne peuvent pas être utilisées</u> <u>pour désigner un vin élaboré à l'aide de copeaux de chêne,</u> même en association avec l'utilisation de contenants en bois :** • fermentation en barriques : *« fermenté en fût »* ou *« fermenté en fût de … »* (en indiquant le type de bois) ; • élevage en barriques : *« élevé en fût »* ou *« élevé en fût de … »* (en indiquant le type de bois) ; • vieillissement en barriques : *« vieilli en fût »* ou *« vieilli en fût de … »* (en indiquant le type de bois).
Art. 11 du Décret n°2012-655 du 4 mai 2012	Les mentions ci-dessus peuvent être utilisées <u>pour un vin qui n'a subi aucun ajout de copeaux</u> dans les conditions suivantes : • <u>l'ensemble du vin</u> revendiquant une de ces mentions a été fermenté, élevé ou vieilli dans des récipients en bois • pendant une durée minimale de six mois pour 50% au moins de son volume

☞ voir en pages 61-62 le modèle de registre d'utilisation de morceaux de bois

III.B.

PRODUITS SOUMIS A LA TENUE D'UN REGISTRE DE MANIPULATION

- AUTRES PRODUITS -

⌦ <u>Délai d'inscription</u> : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

Cf Annexe IA (et appendices 6 et 10) du Règlement (CE) n° 606/2009 relatif aux pratiques œnologiques

Remarque : se référer au règlement (CE) n° 606/2009 pour les pratiques œnologiques règlementées non soumises non soumises à inscription dans les registres.

<u>TRAITEMENT AVEC DES CHARBONS OENOLOGIQUES</u>	Limite	100 g de produit sec / hl
	Vins	seulement pour les vins blancs
	Moûts et vins nouveaux encore en fermentation (résolution OIV) uniquement pour :	• corriger des caractères organoleptiques des vins issus de moûts altérés par des champignons comme la pourriture ou l'oïdium ; • éliminer des contaminants éventuels ; • corriger la couleur : des moûts blancs issus de raisins rouges à jus blanc des moûts très jaunes issus de cépages blancs, des moûts oxydés. Selon le cahier des charges de l'AOC Bordeaux : traitement interdit, seul ou en mélange, pour l'élaboration des vins rosés (y compris Bordeaux Clairet : « *La mention «clairet» est réservée aux vins rosés foncés.* »)
<u>ADDITION DICARBONATE DE DIMETHYLE (DMDC)</u>	Limite	• dose maximale d'emploi : 200 mg/l • pas de résidus dans le vin mis sur le marché
<u>CORRECTION DE LA TENEUR EN ALCOOL DES VINS</u>	Déclaration (art. 22 Décret n°2012-655 du 4 mai 2012)	**par voie électronique via le portail https://pro.douane.gouv.fr** ou auprès de la DIRECCTE
	Conditions vins traités	Absence de défauts organoleptiques et aptitude à la consommation humaine directe Interdiction si opération d'enrichissement mise en œuvre sur un des produits vitivinicoles utilisé dans l'élaboration du vin considéré Mise en œuvre du traitement placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié
	Limite	La teneur en alcool peut être réduite au minimum de 20 % et le TAV acquis du produit final doit être conforme au cahier des charges de l'AOC
<u>ELECTRODIALYSE OU ECHANGEURS CATIONS POUR STABILISATION TARTRIQUE</u>	Limite	Cf. appendice 7 annexe IA Rt (UE) n°606/2009 : - diminution du pH < 0,3 - diminution d'acidité volatile < 2 meq/l (0,098 g/l H_2SO_4) …
<u>GESTION DES GAZ DISSOUS DES VINS AU MOYEN DE CONTACTEURS MEMBRANAIRES</u>		

☞ voir en pages 63-64 le modèle de registre

IV.
SOUS-PRODUITS VINIFICATION

Quelles sont les voies d'élimination des résidus de la vinification ?

Lieu d'élimination	Voie d'élimination
Livraison à un opérateur tiers (marcs et/ou lies)	Distillation / Méthanisation / Compostage
Sur l'exploitation ou celle d'un autre agriculteur (marcs uniquement)	Méthanisation / Compostage / Épandage

Quelles sont les obligations de chacun ?

① **Pesage obligatoire des marcs de raisins** par l'opérateur tiers ou par les producteurs en cas d'élimination sur l'exploitation.

② **Analyse obligatoire des marcs de raisins et des lies de vin** par un laboratoire COFRAC ou par un laboratoire enregistré auprès de FranceAgriMer

	Voie de valorisation	Résidus concernés		Pesée marcs	Analyse des marcs et lies	
		Marcs raisins	Lies vins	Par qui	Par qui	Quelle assiette
Distillation		X	X	Distillerie	Distillerie	5% lots marcs raisins 100% lots lies de vin
Méthanisation ou compostage	Livraison à un opérateur	X	X	Opérateur livré	Eventuellement opérateur livré	Échantillon représentatif d'un ensemble de lots homogènes (couleur, période, maturité)
	Exploitation	X		Producteur	Laboratoire agréé ou certifié (sous resp. producteur)	
Épandage	Exploitation ou celle d'un tiers	X				

③ Tenue obligatoire d'un registre par le producteur

Rappel des délais d'inscription dans les registres
Entrées = au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception des produits
Sorties = au plus tard le troisième jour ouvrable suivant celui de l'expédition des produits
Nb: Les distilleries sont des opérateurs tiers, qui transmettent à leurs adhérents en fin de campagne les tonnages de marcs rentrés en distillerie et pesés ainsi que les volumes d'alcool affectés, à reporter dans le registre.

Si l'opérateur déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie :
- en cas d'enlèvement individualisé, il doit préciser le type de résidus, la voie de valorisation, le nom de la distillerie, la date d'enlèvement et conserver le double du document d'accompagnement ;
- en cas d'enlèvement groupé, il doit préciser le type de résidus, la voie de valorisation, le nom de la distillerie, la date d'enlèvement,
- et dans ces deux cas, renseigner les autres parties du registre à réception de l'état transmis par la distillerie.

Dans tous les autres cas de figure (livraison partielle en distillerie, autres modes de valorisation), l'opérateur doit compléter toutes les colonnes du registre.

④ L'application REV (résidus de la vinification) permet d'accéder, à partir du compte sur **https://pro.douane.gouv.fr**, au calcul du volume d'alcool pur à livrer au titre d'une récolte donnée (calcul effectué en cours de campagne). Lorsque la quantité d'alcool pur à livrer n'est pas atteinte par l'élimination des marcs et lies, l'opérateur doit livrer en complément à la distillerie ou la vinaigrerie une quantité de vin de sa propre production (hors dépassement de rendement).

⑤ Cas de la valorisation sur l'exploitation

Réglementation environnementale à respecter en matière d'épandage des marcs de raisins (contacter les services départementaux en charge de la police de l'eau ou des installations classées pour la protection de l'environnement).

Le règlement (UE) 1308/2013 (annexe VIII, partie II, D) du Parlement européen et du Conseil établissant l'OCM vitivinicole et le règlement d'application (CE) 555/2008 du 27 juin 2008 de la Commission prévoient l'obligation d'élimination des sous-produits ou résidus de la vinification (marcs de raisins issus du pressurage de la vendange et lies de vins).
Les conditions d'élimination ou valorisation des résidus de la vinification sont fixées par les articles D665-31 à D665-36 du code rural et de la pêche maritime (*décret n°2014-903 du 18 août 2014*) et l'arrêté *du 18 août 2014* relatif aux modalités de déclaration et de contrôle de la valorisation des résidus de la vinification
+ *décision FranceAgriMer n°2014-55 du 20 août 2014* (boma du 22 août), relative aux modalités d'octroi de l'aide à la distillation des marcs de raisin et des lies de vin en application des programmes d'aide nationale de l'OCM 2014-2018.

Cf http://www.franceagrimer.fr/index.php/filiere-vin-et-cidriculture/Vin/La-filiere-en-bref/Mieux-connaitre-le-vin/Les-sous-produits-de-la-vinification

☞ voir en pages 65-68 le modèle de registre de valorisation des sous-produits de vinification

V.
VOLUME COMPLEMENTAIRE INDIVIDUEL

Ce dispositif constitue à la fois une assurance récolte et une assurance qualité.

1°) Il a été expérimenté de 2010 à 2014 par certaines AOC rouges, et va être autorisé à partir de la récolte 2015.

Depuis 2014, il est également utilisable par les AOC blancs secs : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Graves, Blaye Côtes de Bordeaux (décret n° 2014-1122 du 2 octobre 2014).

Le VCI est fixé pour chaque récolte par décision du comité national de l'INAO. La possibilité individuelle de constituer du VCI est donc soumise à cette décision.

2°) Il faut différencier les étapes de la création et de l'utilisation du VCI :

- **l'année de sa constitution, le VCI doit être précisé dans la Déclaration de Récolte (en ligne 19, et inclus dans le total ligne 16) ;**
- il doit être revendiqué l'année suivante et doit figurer dans la déclaration de revendication (DREV).

→ un VCI constitué en année n doit obligatoirement être revendiqué avec la récolte n+1 ; à défaut, il doit avoir été détruit le 15 décembre année n+1

Remarque : l'inscription du VCI détenu au 31 juillet est également obligatoire sur la déclaration de stock.

Pour un viticulteur disposant d'un volume VCI en stocks (constitué ou remplacé en année n-1), deux cas de figure sont possibles :

1 / Déficit de récolte en année n : revendication du VCI N-1 en complément du volume déficitaire de l'année n récolté, dans la limite du rendement autorisé.

2 / Niveau de rendement année n conforme au rendement autorisé : revendication du VCI n-1 en remplacement du volume revendiqué n, dans la limite du rendement autorisé.
Il s'agit du remplacement du VCI n-1 par un volume équivalent de l'année n.
Ce VCI n-1 doit alors être revendiqué sur la DREV en même temps que la récolte de l'année n.

Remarque importante : Lors de sa revendication en AOC, le VCI ne « change » pas de millésime. Le VCI constitué en 2014 par exemple et revendiqué en 2015 est issu de la récolte 2014 et ne doit pas être qualifié ou commercialisé en tant que vin « 2015 » (sauf à l'intégrer à un autre millésime par coupage en application du « 85/15 »).

Déclaration de revendication d'une année n
L'utilisation du VCI soit en complément quantitatif de rendement, soit en remplacement (qualitatif ou rafraîchissement), implique l'obligation de ventiler la déclaration de revendication (DREV):

- une partie correspondant au volume de VCI (constitué ou remplacé) n-1,
- l'autre partie au volume de la récolte n,
- le total ne devant pas dépasser le rendement autorisé n.
- Tout VCI n-1 non remplacé ou revendiqué en année n devra être envoyé à la distillation le 15 décembre N au plus tard.

Dans tous les cas, il importe :
- de préciser sur la DREV si le VCI est utilisé « en complément » ou « en remplacement » ;
- de renseigner le registre VCI et joindre une copie de la page correspondant à la récolte n à la DREV.

Lorsque le VCI en stock augmente à l'occasion des constitutions successives, le volume à remplacer augmente en proportion.

☞ voir en pages 69-74 le modèle de registre VCI

VI.
COUPAGE
Application de la règle du 85/15

⌦ **Délai d'inscription : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation**

DEFINITION (art. 7 Rt CE n°607/2009)	La réglementation communautaire définit le coupage comme étant : **le mélange** des vins ou des moûts de différentes provenances, **de différentes variétés de vigne**, **de différentes années de récolte** ou de différentes catégories de vin ou de moût.
TENUE REGISTRE (ar. 41 Rt CE n°436/2009)	**Pour tous les coupages**, la réglementation **impose la tenue d'un registre de manipulation** retraçant les opérations effectuées. **L'inscription dans ce registre de tous les assemblages de cépages ou de millésime est obligatoire, que les cépages ou millésimes soient revendiqués ou non par la suite dans les étiquetages des vins.**
REGLEMENTATION (art. 61 et 62 Rt CE n°607/2009 + décret 4 mai 2012)	La réglementation communautaire permet depuis 2002 à tout viticulteur d'utiliser la règle dite « des 85/15 » pour le millésime ou le cépage, sous réserve que le cahier des charges de l'AOC concernée ne contienne pas d'indication contraire.
CONDITIONS D'UTILISATION POUR LES CEPAGES	• **Si un seul nom de cépage**, celui-ci doit composer au moins 85% du vin concerné *ex : un volume de 100 hl de vin avec la dénomination « merlot » pourra contenir 15 hl de cabernet sauvignon*
	• **Si deux ou plusieurs noms de cépages**, le vin doit alors être issu à 100% des cépages mentionnés, à citer par ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même dimension (l'assemblage ne peut pas être composé de cépages non mentionnés sur l'étiquette) **nb : la mention de plusieurs cépages implique que chacun d'entre eux représente au moins 15% de l'assemblage** *Ex lot composé à 30% de merlot, 55% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc et 5% petit verdot : il ne peut mentionner ni un seul cépage (car aucun ne représente au moins 85%), ni tous les cépages (car deux représentent moins de 15%)*
CONDITIONS D'UTILISATION POUR LE MILLESIME	**Le millésime peut être utilisé dès lors que le lot de vin est issu au moins à 85% de l'année de récolte concernée** ; à condition toutefois de pouvoir prouver que la règle des 85/15 est respectée, notamment à partir des différents registres. *Ex : si un lot de 200 hl d'AOC St-Estèphe est commercialisé avec le millésime 2014, au moins 170 hl (85%) doivent effectivement être issus de la récolte 2014* Cette possibilité s'applique uniquement aux vins utilisant valablement l'AOC: • L'assemblage de deux millésimes ne peut donc se faire qu'après revendication de chaque vin faisant l'objet de l'assemblage (un vin non encore revendiqué n'est pas encore considéré comme un vin AOC et ne peut donc être assemblé avec un lot AOC) • Doivent en outre être respectées toutes les dispositions du cahier des charges de l'AOC : dates d'élevage, de sortie des chais, de mise en marché à destination du consommateur…
A NE PAS OUBLIER	Les acheteurs demanderont souvent au viticulteur de certifier la réalité des assemblages entrant dans le lot acheté, dans la mesure où chaque négociant est lui-même tenu de respecter la règle des 85/15 pour ses propres assemblages. En cas de coupage, le code des pratiques œnologiques correspondant doit être indiqué sur le document d'accompagnement du vin en vrac (cf p.7): *coupage cépage (7), coupage millésime (8).*

☞ ***voir en pages 75-78 le modèle de registre de coupage***

VII.
CONDITIONNEMENT
ET IDENTIFICATION DES LOTS

⌦ **<u>Délai d'inscription</u> : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation**

RAPPEL DE LA REGLEMENTATION GENERALE

Le Règlement (CE) n°436/2009 de la Commission du 26 mai 2009 - relatif au casier viticole, les déclarations obligatoires et l'établissement des informations pour le suivi du marché, les documents accompagnant les transports des produits et les registres à tenir dans le secteur vitivinicole (reprenant et complétant les textes communautaires précédents) - rappelle que les opérateurs doivent récapituler sur des registres les mouvements d'entrées et sorties des produits vitivinicoles de leurs exploitations, ainsi que les manipulations effectuées sur leurs vins. Parmi celles-ci, figure l'embouteillage.

<u>Principes à retenir</u> :
- Un registre par site
- Les écritures doivent être passées au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

IDENTIFICATION DES LOTS

La Directive UE n°2011/91 du 13 décembre 2011 oblige à identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire. Les conditions d'application figurent dans les articles R.112-2 à R.112-5 du Code de la Consommation.

La règle de l'identification des lots est entrée en vigueur le 1er Juillet 1992 (tout vin étiqueté avant cette date pouvant être commercialisé librement jusqu'à épuisement des stocks).

Le numéro de lot doit figurer de façon visible, lisible et indélébile sur l'emballage (la bouteille). Il peut être porté sur un endroit quelconque du récipient : verre lui-même, étiquette, contre-étiquette, collerette ou jupe de la capsule (mais en aucun cas sur la partie de capsule réservée aux mentions fiscales). L'absence de n° de lot constitue une contravention, punie d'une amende de 3ème classe (art. 131-13 du Code Pénal : 450 € au plus).

NB : s'agissant des suremballages (caisses, cartons), pas d'obligation de porter le n° de lot. Néanmoins, certains vins destinés au vieillissement de longue durée peuvent être conservés puis déplacés plusieurs fois sans ouverture de la caisse ; du point de vue pratique, il peut être utile de porter alors le n° du lot sur les caisses.

Les lignes à renseigner obligatoirement sont tramées

<u>Ligne 0 : Mises successives</u>
= date(s) de mise en bouteilles (qui peut se dérouler sur plusieurs jours) d'un lot, tel qu'il sera identifié en ligne 8

<u>Ligne 1 : Nature du produit</u>
= AOC, millésime et autres mentions complémentaires d'étiquetage (cépages, nom de château, élevage en fûts…) s'il y a lieu

<u>Ligne 2 : Numéro de cuve</u>
= références de la cuve dont est issu le vin faisant l'objet de l'embouteillage

<u>Ligne 3 : Volume à embouteiller</u>
= volume en hectolitres faisant l'objet de l'embouteillage

<u>Lignes 4 : Nombre de récipients dans lesquels s'effectue le nombre de conditionnement</u>
= une ligne par contenance (BIB de 5 l. ; BIB de 10 l. ; bouteilles de 0,50 l. ; 0,75 l. ; 1,5 l. ; etc.)

<u>Ligne 5 : Volume total embouteillé</u> (= total des lignes 4)

Ligne 6 : Nom et adresse de l'embouteilleur

= obligatoire si la mise en bouteilles est faite à la propriété par l'acheteur ou sous sa responsabilité

L'article 56 du Règlement (CE) n°607/2009 définit l'embouteilleur comme *« … la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage… »*.

Ainsi, lorsqu'une vente est faite en vrac avec condition de mise en bouteilles à la propriété par l'acheteur, celui-ci devient le responsable de la mise en bouteilles, et son identité devra être portée sur l'étiquette sous la forme : « Mis en bouteilles au château (ou à la propriété) par Y…, négociant à Z… » ; et, **dans ce cas, ce sont des capsules négociants qui devront être utilisées.**

Nb/ S'il y a utilisation d'un nom de château, les accords interprofessionnels prévoient que l'étiquette doit également mentionner le nom du viticulteur en ayant concédé l'utilisation.

Le registre doit comporter la mention du nom du responsable de la mise en bouteilles.

Lignes 7 / 9.4-9.5 : lignes libres

L'identification des lots est voulue pour pouvoir retirer du marché une marchandise présentant un défaut grave ou un danger pour le consommateur. L'embouteilleur à qui cette mésaventure arriverait peut à son tour se retourner vers le fournisseur dont la livraison est estimée être la cause du défaut.

Pour faciliter une recherche ultérieure, il peut donc être commode de mentionner la provenance des matières sèches (voire leur référence de fabrication) : fournisseur des récipients, fournisseur des bouchons, etc.

Autre exemple : l'embouteilleur peut également mentionner des commentaires de dégustation.

Ligne 8 : Numéro de lot

L'article R.112-5 du Code de la Consommation définit le lot comme étant *« un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances identiques »*. L'indication du lot est déterminée et apposée par le producteur (le fabricant ou le conditionneur) ou par le premier vendeur établi à l'intérieur de la communauté, sous sa responsabilité.

Toute latitude est laissée aux professionnels quant aux modalités d'indication du lot, celle-ci pouvant être constituée de chiffres et/ou de lettres. Chacun doit donc adopter la méthode qu'il estime la mieux adaptée.

Les numéros de lot seront précédés dans tous les cas de la lettre « L » (=lot) du fait de la confusion possible avec d'autres mentions figurant sur l'étiquetage. Un numéro, une fois attribué, ne peut plus l'être par la suite.

L'attribution d'un lot unique à l'ensemble des vins d'une même AOC et du même millésime ne permettrait pas de prendre en compte certaines conditions de production ou de conditionnement substantielles telles que, par exemple, les lots de matières sèches ou les traitements œnologiques spécifiques avant mise (ex : acide sorbique, stabilisation tartrique…)

→ **Recommandation :**
- matérialiser le millésime par deux chiffres,
- représenter l'AOC par une lettre,
- préciser l'ordre d'embouteillage par un chiffre

ex : L13SE1 (c'est-à-dire millésime 2013, AOC Saint-Emilion, 1ère mise)

Lignes 9 : Eclatement du lot (facultatif)

Il s'agit d'une facilité offerte pour diviser un lot initial embouteillé non étiqueté (reprise de bouteilles sur piles ou palettes).

Le vendeur peut estimer souhaitable de marquer différemment une partie d'un ensemble de bouteilles conditionnées de manière identique : soit parce qu'il utilise plusieurs Noms de Châteaux ou marques qu'il convient de différencier, soit pour distinguer les différents marchés (clientèle particulière et grande distribution par exemple), soit pour diviser le risque en cas de retrait d'un lot.

➢ **En résumé, le producteur reste libre de fixer les critères qui détermineront l'importance des lots, étant entendu que le lot entier sera retiré du marché en cas de problème grave.**

☞ voir en pages 79-86 le modèle de registre de conditionnement

PUBLICATIONS UTILES

Articles ou numéros spéciaux publiés par l'Union Girondine des vins de Bordeaux

(mensuel édité par la Fédération des Grands Vins de Bordeaux)
disponibles sur www.fgvb.fr

Sept/Octobre 2001 :	Cahier de suivi de vinification (avec fiches vinification en rouge et en blanc)
Décembre 2001 :	Cahier de cave (avec fiches de cahier de cave et d'état de cave)
Décembre 2002 :	Cahier de suivi de vignoble
Janvier 2005 :	« Cépage et millésime : la règle du 85/15 est applicable »
Août 2005 :	« Traçabilité : comment respecter les règles en matière d'étiquetage » (avec encartage fiche Transferts de vins 85/15)
Décembre 2005 :	« Etiquetage : appliquer la règle du 85/15 en matière de millésime »
Septembre 2008 :	« Récolte 2008 : la fin du ban des vendanges »
Mars 2009 :	« Les obligations déclaratives à respecter »
Mars 2012 :	« Rappel des obligations déclaratives à respecter »
Juillet 2012 :	« Nouveau décret Etiquetage »
Août 2012 :	« Dématérialisation des déclarations de stocks et de pratiques oenologiques »
Décembre 2013 :	« Utilisation de la règle du 85/15 pour le millésime »

☞ Voir également le MEMENTO DU VITICULTEUR (recensement des obligations réglementaires)

Documents disponibles sur www.bordeauxprof.com

(site du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, réservé aux professionnels)

Depuis la directive européenne "hygiène" de 1993 et "sécurité alimentaire" de 2002, la sécurité alimentaire s'impose à toutes les filières agro-alimentaires. Elle oblige chaque entreprise à maîtriser la sécurité des aliments par la mise en oeuvre de procédures adaptées et à pouvoir en faire la preuve, ainsi qu'à assurer la traçabilité des produits. Cette réglementation concerne pleinement notre filière.

Pour aider à la mise en place de ces pratiques, le CIVB a ainsi participé à l'élaboration du "Guide de bonnes pratiques d'hygiène - filière vin" et publié plusieurs cahiers techniques, diffusés à l'ensemble de la profession, sur l'hygiène, les techniques d'analyse des dangers (méthode "HACCP"), la sécurité alimentaire et la traçabilité. Un **manuel d'hygiène et de sécurité alimentaire** a été réalisé conjointement par le CIVB et la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Il constitue une aide à la mise en conformité à cette réglementation. Il comprend une synthèse des connaissances permettant la maîtrise des risques pour le consommateur, et une série de fiches des principaux enregistrements à effectuer.

Sont téléchargeables sur le site du CIVB (informations du service technique) :
- le manuel ;
- les fiches d'enregistrement

* plan de formation - plan de maintenance - fiche "matériel" de maintenance - plan de nettoyage
* traçabilité "produit" : calendrier de traitement - réception de vendange - suivi de vinification - transferts de vin – transfert de vins : application de la règle des 85/15 * opérations oenologiques - suivi de mise - suivi livraison vrac
* analyse des dangers "HACCP" : équipe et vins concernés - diagramme d'élaboration - maîtrise des points critiques - suivi d'incident

A consulter également les cahiers techniques

n°44 (décembre 2004) :	« Traçabilité des vins de Bordeaux »
n°51 (janvier 2009 + actualisation octobre 2009) :	« Pratiques œnologiques : guide d'orientation » (poster des pratiques et traitements autorisés)
n°53 (août 2009) :	« Les contrôles de maturité »
n°55 (septembre 2010) :	« Vinification, de la récolte à l'écoulage »
n°56 (octobre 2010) :	« Vinification, FML et élevage »
n°57 (juillet 2011) :	« Vinification, préparation du vin à la mise en bouteille »

ADRESSES UTILES

Organismes de défense et de gestion	*aoc rouges*	*aoc blancs*	*Organismes de contrôle*
ODG / SV AOC BORDEAUX ET BORDEAUX SUP. Maison des Bordeaux et Bordeaux Supérieur 1 route de Pasquina – RN 89 sortie n°5 33750 BEYCHAC & CAILLAU tel 05 57 97 19 20 / fax 05 56 72 81 02 www.maisondesbordeaux.com contact@maisondesbordeaux.com	**Bordeaux** **Bordeaux supérieur** **Crémant de Bordeaux**	**Bordeaux HtBenauge**	
UNION DES COTES DE BORDEAUX 1 Cours du XXX Juillet - 33000 BORDEAUX tel 05 56 00 21 99 / fax 05 56 48 53 79 www.bordeaux-cotes.com p.zabalza@bordeaux-cotes.com **Section Blaye** 11, cours Vauban – 33390 BLAYE tel 05 57 42 91 19 / fax 05 57 42 85 28 www.aoc-blaye.com info@aoc-blaye.com **Section Cadillac** « La Closière » - 104 / 106 rue Cazaux Cazalet 33410 CADILLAC tel 05 57 98 19 20 / fax 05 57 98 19 30 www.cadillacgrainsnobles.com info@cadillacgrainsnobles.com **Section Castillon** 6 allées de la République – 33350 CASTILLON LA BATAILLE tel 05 57 40 00 88 / fax 05 57 40 06 31 www.cotes-de-castillon.com / contact@cotes-de-castillon.com **Section Francs** 33570 SAINT-CIBARD tel 05 57 40 66 58 / fax 05 57 40 68 13 www.vins-cotesdefrancs.com / info@cotesdefrancs.com	**Côtes de Bordeaux** **Blaye Côtes de Bordeaux** **Cadillac - Côtes de Bordeaux** **Castillon - Côtes de Bordeaux** **Francs - Côtes de Bordeaux**	**Blaye - Côtes de Bordeaux**	
ODG / SV DE BLAYE 11, cours Vauban – 33390 BLAYE tel 05 57 42 91 19 / fax 05 57 42 85 28 www.aoc-blaye.com info@aoc-blaye.com	**Blaye**	**Côtes de Blaye**	
ODG DES 1ERES COTES BORDEAUX ET CADILLAC « La Closière » - 104 / 106 rue Cazaux Cazalet 33410 CADILLAC tel 05 57 98 19 20 / fax 05 57 98 19 30 www.cadillacgrainsnobles.com info@cadillacgrainsnobles.com		**1res Côtes Bordeaux** **Cadillac**	
ODG / SV DES PRODUCTEURS DE VINS DE STE-FOY Maison du Fleuve et du Vin - Rue Notre-Dame 33220 PORT SAINTE FOY tel 05 53 58 37 34 / fax 05 53 58 66 53 www.saintefoy-bordeaux.com info@saintefoy-bordeaux.com	**Sainte-Foy Bordeaux**		
ODG / SV DES GRAVES DE VAYRES BP 21 - 33870 VAYRES tel 05 57 74 86 42 / fax 05 57 84 94 86 odggravesdevayres@orange.fr.fr	**Graves de Vayres**		
ODG / SV DES COTES DE BOURG Place de l'Eperon - 33710 BOURG S/GIRONDE 05 57 94 80 20 / fax 05 57 94 80 21 www.cotes-de-bourg.com info@cotes-de-bourg.com	**Côtes de Bourg**		
ODG MEDOC, HT-MEDOC & LISTRAC-MEDOC 18, quai Jean Fleuret – 33250 PAUILLAC tel 05 56 59 02 92 / fax 05 56 59 22 13 www.medoc-haut-medoc-listrac.org contact@ medoc-haut-medoc-listrac.org	**Médoc** **Haut-Médoc** **Listrac-Médoc**		**QUALI-BORDEAUX** 2 avenue des Tabernottes 33370 ARTIGUES PRES BORDEAUX tel 05.57.34.26.11 / fax 05.57.34.15.15 www.qualibordeaux.fr declaration@qualibordeaux.fr
ODG / SV DES GRAVES 61 cours du Maréchal Foch - 33720 PODENSAC tel 05 56 27 09 25 / fax 05 56 27 17 36 www.vins-graves.com contact@vins-graves.com	**Graves**	**Graves supérieures**	
ODG / SV DE PESSAC-LEOGNAN 1 Cours du XXX Juillet – 33000 BORDEAUX tel 05 56 00 21 90 / fax 05 56 00 21 91 www.vins-graves.com contact@pessac-leognan.com	**Pessac Léognan**		
CONSEIL DES VINS DE SAINT-EMILION Rue Guadet - BP 15 – 33330 SAINT EMILION tel 05 57 55 50 50 / fax 05 57 55 53 10 www.vins-saint-emilion.com info@vins-saint-emilion.com	**Saint Emilion** **Saint Emilion Grand Cru** **Lussac Saint Emilion** **Puisseguin Saint Emilion**		
ODG / SV DE POMEROL 8 rue Tropchaud – 33500 POMEROL tel 05 57 25 06 88 / fax 05 57 25 07 17 www.vins-pomerol.fr syndicat@vins-pomerol.fr	**Pomerol**		
CONSEIL DES VINS DE FRONSAC Maison du Vin - BP 7 – 33126 FRONSAC tel 05 57 51 80 51 / fax 05 57 25 98 19 www.vins-fronsac.com info@vins-fronsac.com	**Fronsac** **Canon Fronsac**		
ODG / SV DE L'ENTRE DEUX MERS 16 rue de l'Abbaye – 33670 LA SAUVE tel 05 57 34 32 12 / fax 05 57 34 32 38 www.vins-entre-deux-mers.com contact@vins-entre-deux-mers.com		**Entre Deux Mers**	
ODG / SV COTES DE BORDEAUX ST-MACAIRE BP80231 – 33212 LANGON CEDEX tel 06 80 20 32 25 synd.bxstmacaire@orange.fr		**Côtes de Bordeaux Saint Macaire**	
ODG LIQUOREUX DE BORDEAUX co Fgvb, 1 Cours du 30 Juillet – 33000 BORDEAUX tel 05 56 00 22 99 / fax 05 56 48 53 79 odgliquoreux@gmail.com		**Cérons** **Loupiac** **Sainte Croix du Mont**	
ODG SAUTERNES - BARSAC 13, Place de la Mairie – 33210 SAUTERNES tel 05 56 76 60 37 / fax 05 56 76 69 67 odg@sauternes-barsac.com		**Sauternes** **Barsac**	
ODG / SV DE LALANDE DE POMEROL 2 rue du 8 mai 1945 33500 LALANDE DE POMEROL tel 05 57 25 21 60 / fax 05 57 51 82 79 www.lalande-pomerol.com lalande-pomerol@orange.fr	**Lalande de Pomerol**		**QUALI-BORDEAUX (marque Qualityvin)** Legta Libourne Montagne, ld Goujon 33570 MONTAGNE tel/fax 05 57 84 69 90 www.qualityvin.com; contact@qualityvin.com

Organismes de défense et de gestion	*aoc rouges* *aoc blancs*	*Organismes de contrôle*
ODG / SV DE MOULIS Maison du Vin et du Tourisme - Place du Grand Poujeaux 33480 MOULIS tel 05 56 58 32 74 / fax 05 56 58 13 84 www.moulis.com chateaux@moulis.com	**Moulis**	**AGROCERT** 4 rue Albert Garry 47200 MARMANDE tel 05 53 20 93 04 / fax 05 53 20 92 41 laurence.baboulene@agrocert.fr
ODG / SV DE ST-GEORGES ST-EMILION BP 19 - 33570 MONTAGNE syndicatviticolesaintgeorges@orange.fr	**Saint Georges Saint Emilion**	
ODG / SV DE MONTAGNE ST-EMILION 80 Le Bourg – 33570 MONTAGNE tel 05 57 74 60 13 / fax 05 57 55 13 13 contact@montagnesaintemilion.com	**Montagne Saint Emilion**	
ODG / SV DE MARGAUX Maison du Vin - Place de la Trémoille – 33460 MARGAUX tel 05 57 88 70 82 / fax 05 57 88 38 27 www.medoc-bordeaux.com syndicat.margaux@wanadoo.fr	**Margaux**	**QUALISUD** 15 avenue Bayonne 40500 SAINT SEVER tel 05 58 06 15 21 / fax 05 58 75 13 36 www.qualisud.fr contact@qualisud.fr
ODG / SV DE SAINT-JULIEN Mairie - 1 place de l'Hôtel de Ville 33250 ST-JULIEN BEYCHEVELLE tel 05 56 59 08 11 / fax 05 56 59 13 77 www.saint-julien.com odgsaint-julien33@orange.fr	**Saint-Julien**	
ODG / SV DE PAUILLAC SC de Lynch Bages - BP 120 – 33250 PAUILLAC tel 05 56 73 24 21 / fax 05 56 59 26 42 www.pauillac.com odgpauillac@orange.fr	**Pauillac**	
ODG / SV DE ST ESTEPHE Maison du Vin - 33180 SAINT ESTEPHE tel 05 56 59 30 59 / fax 05 56 59 73 72 www.saint-estephe.com mv-se@wanadoo.fr	**Saint-Estèphe**	

F.G.V.B. – FEDERATION DES GRANDS VINS DE BORDEAUX

1 Cours du XXX Juillet, 33000 BORDEAUX
tel 05.56.00.22.99 - fax 05.56.48.53.79 www.fgvb.fr / fgvb@fgvb.fr

C.I.V.B. – CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE BORDEAUX

1 Cours du XXX Juillet, 33075 BORDEAUX CEDEX
tel 05.56.00.22.66 - fax 05.56.00.22.77 www.bordeauxprof.com / civb@vins-bordeaux.fr

I.N.A.O. – INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

Immeuble Portes de Bègles, 1 Quai Wilson, 33130 BRUGES
tel 05.56.01.73.44 - fax 05.56.01.05.74 www.inao.gouv.fr / inao-bordeaux@inao.gouv.fr

FRANCE AGRIMER – (Etablissement national des produits de l'agriculture et de la mer)

Cité Mondiale, 23 Parvis des Chartrons – 33074 BORDEAUX CEDEX
tel 05.35.31.40.20 - fax 05.35.31.40.29 / www.franceagrimer.fr

Depuis le 1er avril 2009, **FranceAgriMer** se substitue aux cinq offices agricoles - Office de l'Élevage, Ofimer, ONIGC, Onippam et Viniflhor – et au Service des Nouvelles des Marchés (décret no 2009-340, du 27 mars 2009). Ce nouvel établissement a en charge la gestion des filières des grandes cultures, de l'élevage, de la pêche, de l'aquaculture, des vins, des fruits et légumes, de l'horticulture, des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.
Dans le cadre de la réforme territoriale de l'Etat, ce service est maintenant rattaché à la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)

D.R.D.D.I. – Direction Régionale des Douanes et Droits Indirects

1 Quai de la Douane – 33024 BORDEAUX CEDEX
tel 09.70.27.55.00 - fax 05.56.44.82.46 www.douane.gouv.fr / di-bordeaux@douane.finances.gouv.fr

Service Viticulture de Bordeaux-Mérignac Zone de Fret, Cidex B3 – 33090 MERIGNAC tel 09.70.27.57.44 - fax 05.56.18.66.51 viti-bordeaux@douane.finances.gouv.fr	
Service Viticulture de Blaye 89 Cours de Bacalan -33390 BLAYE tel 09.70.27.56.90 - fax 05.57.42.96.57 viti-blaye@douane.finances.gouv.fr	Service Viticulture de Libourne 48 Rue Etienne Sabatié, BP 230 – 33505 LIBOURNE tel 09.70.27.57.00 - fax 05.57.51.88.47 viti-libourne@douane.finances.gouv.fr
Service Viticulture de Langon 12 Cours des Carmes – 33210 LANGON tel 09.70.27.58.00 - fax 05.56.62.39.22 viti-langon@douane.finances.gouv.fr	Service Viticulture de Pauillac 11 Quai Paul Doumer – 33250 PAUILLAC tel 09.70.27.57.90 - fax 05.56.73.16.41 viti-pauillac@douane.finances.gouv.fr

DIRECCTE - Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi

118 Cours du Maréchal Juin, TSA 10001 – 33075 BORDEAUX CEDEX
tel 05.56.69.27.45 – fax 05.56.69.27.37 www.aquitaine.direccte.gouv.fr / aquit-polec@direccte.gouv.fr

Dans le cadre de la réforme territoriale de l'Etat, la DRCCRF (Direction Régionale Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes) est intégrée à la DIRECCTE dont elle constitue le pôle "C" (concurrence, consommation, répression des fraudes et métrologie): l'ensemble des questions réglementaires et les contrôles concernant le secteur vitivinicole sont assurés par ce pôle.

AOC DE LA GIRONDE – EXTRAITS DES CAHIERS DES CHARGES

	RICHESSE MINI RAISINS		TITRE ALCOOMETRIQUE		RENDEMENTS		DECLARATION DE REVENDICATION au plus tard le
	Merlot /Sauvignon suc. g/l	Autres suc. g/l	Mini Nat moy. % vol.	Max (après enrichissement) % vol.	RDT hl/ha	BUTOIR hl/ha	
BORDEAUX							
Bordeaux rouge	189	180	10.5	13.5	60	68	15 décembre année N
Bordeaux rosé	170	162	10.0	13.0	62	72	15 décembre année N
Bordeaux clairet	170	162	10.0	13.0	62	72	15 décembre année N
Bordeaux supérieur	198	189	11.0	13.5	59	66	15 décembre année N
COTES							
Côtes de Bordeaux	189	180	11.0	13.5	55	65	31 janvier année N+1
Castillon - Côtes de Bordeaux	200	189	11.5	13.5	52	65	31 janvier année N+1
Cadillac - Côtes de Bordeaux	200	189	11.5	13.5	52	65	31 janvier année N+1
Francs - Côtes de Bordeaux	200	189	11.5	13.5	52	65	31 janvier année N+1
Blaye - Côtes de Bordeaux	200	189	11.5	13.5	52	65	31 janvier année N+1
Blaye	210	189	12.0	14.0	48	60	31 janvier année N+1
Sainte-Foy Bordeaux	200	189	11.5	13.5	50	65	15 décembre année N
Graves de Vayres	189	180	10.5	13.5	53	65	15 décembre année N
Côtes de Bourg	189	180	10.5	13.0	54	65	14 janvier année N+1
MEDOC/GRAVES							
Médoc	189	180	11.0	13.0	55	65	14 mars année N+1
Haut-Médoc	189	180	11.0	13.0	55	65	14 mars année N+1
Listrac-Médoc	189	180	11.0	13.0	57	63	14 mars année N+1
Moulis	189	180	11.0	13.5	57	63	30 novembre année N
Margaux	189	180	11.0	13.5	57	63	14 février année N+1
Saint-Julien	189	180	11.0	13.5	57	63	14 février année N+1
Pauillac	189	180	11.0	13.5	57	63	14 février année N+1
Saint-Estèphe	189	180	11.0	13.5	57	63	14 février année N+1
Graves	189	180	11.0	13.5	55	65	15 décembre année N
Pessac-Léognan	189	180	11.0	13.5	54	60	14 mars année N+1
StEMILION/POMEROL/FRONSAC							
Saint Emilion	194	180	11.0	13.5	53	65	14 février année N+1
St Emilion Grand Cru	194	189	11.5	13.5	46	55	14 février année N+1
Lussac St Emilion	194	180	11.0	13.5	53	65	14 février année N+1
Puisseguin St Emilion	194	180	11.0	13.5	53	65	14 février année N+1
Montagne St Emilion	194	180	11.0	13.5	53	65	14 février année N+1
Saint-Georges St Emilion	194	180	11.0	13.5	53	65	14 février année N+1
Pomerol	194	180	11.0	13.5	49	60	14 janvier année N+1
Lalande de Pomerol	194	180	11.0	13.5	53	65	14 janvier année N+1
Fronsac	198	180	11.0	13.5	53	65	14 février année N+1
Canon Fronsac	198	180	11.0	13.5	53	65	14 février année N+1
BLANCS SECS							
Bordeaux Blanc Sec	170	162	10.0	13.0	67	77	15 décembre année N
Bordeaux Haut-Benauge	195	195	11.5	13.0	55	60	15 décembre année N
Entre-deux-Mers	170	170	10.5	13.0	65	75	15 décembre année N
Entre-deux-Mers Ht-Benauge	170	170	10.5	13.0	65	75	15 décembre année N
Francs - Côtes de Bordeaux	178	170	10.5	13.0	62	72	31 janvier année N+1
Blaye - Côtes de Bordeaux	178	170	10.5	13.0	62	72	31 janvier année N+1
Côtes de Blaye	178	170	10.0	13.0	60	72	31 janvier année N+1
Côtes de Bourg	178	170	10.5	12.5	60	72	14 janvier année N+1
Graves de Vayres sec	170	170	10.5	13.0	55	72	15 décembre année N
Sainte-Foy Bordeaux sec	178	170	10.5	13.0	60	72	15 décembre année N
Côtes de Bdx St-Macaire sec	187	187	11.0	13.5	55	60	31 décembre année N
Graves Blancs	178	170	10.5	13.0	58	68	15 décembre année N
Pessac-Léognan	187	178	11.0	13.0	54	60	14 mars année N+1
BLANCS DOUX (avec restes sucre)							
Bordeaux Blanc	178	178	10.5	13.5	67	77	15 décembre année N
Bordeaux Haut-Benauge	195	195	11.5	13.0	55	60	15 décembre année N
Bordeaux Supérieur	195	195	12.0	15.0	49	60	15 décembre année N
Graves de Vayres moelleux	178	178	11.0	15.0	50	55	15 décembre année N
Côtes Bdx St-Macaire moelleux	221	221	13.5	16.0	45	55	31 décembre année N
Sainte-Foy Bordx moelleux	221	221	13.5	15.0	45	55	15 décembre année N
Côtes Bdx St-Macaire liquoreux	255	255	16.0	pas	37	40	31 décembre année N
Sainte-Foy Bordx liquoreux	255	255	15.0	d'enrichissement	37	40	15 décembre année N
Graves Supérieures	221	221	13.5	19.0	40	48	15 décembre année N
Francs - Côtes de Bordeaux	238	238	14.5	19.0	37	40	31 janvier année N+1
1ères Côtes Bordeaux	221	221	13.5	18.0	45	55	31 janvier année N+1
Cadillac	255	255	15.0	19.0	37	40	31 janvier année N+1
Cérons	221	221	14.5	21.0	40	44	30 décembre année N
Loupiac *	238 *	229	14.5	21.0	40	44	30 décembre année N
Sainte Croix du Mont *	238 *	229	14.5	21.0	40	44	30 décembre année N
Sauternes	221	221	15.0	21.0	25	28	14 décembre année N
Barsac	221	221	15.0	21.0	25	28	14 décembre année N
CREMANTS							
Crémant Bordeaux Blanc	144	144	9.0	13.0	72	78	14 décembre année N
Crémant Bordeaux Rosé	144	144	9.0	13.0	72	78	14 décembre année N

* AOC Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont : la richesse minimale de la muscadelle est identique à celle du sauvignon

Année N= année de récolte	ELEVAGE jusqu'au	CONDITIONNEMENT à partir du	CIRCULATION entre ENTREPOSITAIRES AGREES à partir du	MISE EN MARCHE destination CONSOMMATEUR à partir du
BORDEAUX				
Bordeaux rouge	31 décembre année N	-	15 jours avant mise en marché vers consommateur -	15 janvier année N+1
Bordeaux rosé		-		art.D645-17 code rural (*)
Bordeaux clairet		-		art.D645-17 code rural (*)
Bordeaux supérieur	15 juin année N+1	-		1er juillet année N+1
COTES				
Côtes de Bordeaux	15 mars année N+1	-	15 décembre année N	31 mars année N+1
Castillon - Côtes de Bordeaux	15 mars année N+1	-	15 décembre année N	31 mars année N+1
Cadillac - Côtes de Bordeaux	15 mars année N+1	-	31 mars année N+1	31 mars année N+1
Francs - Côtes de Bordeaux	15 mars année N+1	-	15 décembre année N	31 mars année N+1
Blaye - Côtes de Bordeaux	15 mars année N+1	-	15 décembre année N	31 mars année N+1
Blaye	15 mars année N+2	-	15 mars année N+2	31 mars année N+2
Sainte-Foy Bordeaux	15 mars année N+1	-	15 décembre année N	31 mars année N+1
Graves de Vayres	1er mai année N+1	1er mai année N+1	1er janvier année N+1	1er septembre année N+1
Côtes de Bourg	15 mars année N+1	20 mars année N+1	15 mars année N+1	1er avril année N+1
MEDOC/GRAVES				
Médoc	31 mai année N+1	1er juin année N+1	1er janvier année N+1	15 juin année N+1
Haut-Médoc	31 mai année N+1	1er juin année N+1	1er janvier année N+1	15 juin année N+1
Listrac-Médoc	31 août année N+1	1er septembre année N+1	1er janvier année N+1	15 septembre année N+1
Moulis	1er juin année N+1	15 juin année N+1	15 juin année N+1	1er juillet année N+1
Margaux	1er juin année N+1	entre le 1er juin année N+1 et le 31 décembre année N+3	1er mars année N+1	1er septembre année N+1
Saint-Julien	1er juin année N+1		1er mars année N+1	1er septembre année N+1
Pauillac	1er juin année N+1		1er mars année N+1	1er septembre année N+1
Saint-Estèphe	1er juin année N+1		1er mars année N+1	1er septembre année N+1
Graves	15 avril année N+1	-	15 avril année N+1	1er mai année N+1
Pessac-Léognan	15 septembre année N+1	Bout.verre (ou cont.≤5l.) chez opérateur récoltant vinif.	15 septembre année N+1	1er octobre année N+1
StEMILION/POMEROL/FRONSAC				
Saint Emilion	31 mars année N+1	31 mars année N+1	31 mars année N+1	15 avril année N+1
St Emilion Grand Cru	1er février année N+2	1er février N+2, Bout.verre, chez récoltant vinif. (ou unité collective vinif)	1er février année N+2	15 mai année N+2
Lussac St Emilion	31 mars année N+1	31 mars année N+1	31 mars année N+1	15 avril année N+1
Puisseguin St Emilion	31 mars année N+1	31 mars année N+1	31 mars année N+1	15 avril année N+1
Montagne St Emilion	15 mars année N+1	31 mars année N+1	15 mars année N+1	31 mars année N+1
Saint-Georges St Emilion	15 mars année N+1	-	15 mars année N+1	31 mars année N+1
Pomerol	1er novembre année N+1	1er novembre année N+1	31 mars année N+1	15 novembre année N+1
Lalande de Pomerol	15 mars année N+1	31 mars année N+1	15 mars année N+1	31 mars année N+1
Fronsac	15 août année N+1	-	30 juin année N+1	1er septembre année N+1
Canon Fronsac	15 août année N+1	-	30 juin année N+1	1er septembre année N+1
BLANCS SECS				
Bordeaux Blanc Sec	-	-	-	art.D645-17 code rural (*)
Bordeaux Haut-Benauge	-	-	-	art.D645-17 code rural (*)
Entre-deux-Mers	-	-	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Entre-deux-Mers Ht-Benauge	-	-	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Francs - Côtes de Bordeaux	-	-	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Blaye - Côtes de Bordeaux	-	-	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Côtes de Blaye	-	-	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Côtes de Bourg	-	20 novembre année N	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Graves de Vayres sec		1er novembre année N	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Sainte-Foy Bordeaux sec	-	-	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Côtes de Bdx St-Macaire sec	-	-	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Graves Blancs	-	-	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Pessac-Léognan	15 mars année N+1	Bout.verre (ou cont.≤5l.) chez opérateur récoltant vinif.	15 mars année N+1	30 mars année N+1
BLANCS DOUX (avec restes sucre)				
Bordeaux Blanc (+ 4 g)		-	15 jours avant mise en marché vers consommateur	art.D645-17 code rural (*)
Bordeaux Haut-Benauge		-		art.D645-17 code rural (*)
Bordeaux Supérieur	31 décembre année N	-		15 janvier année N+1
Graves de Vayres moelleux	-	1er novembre année N	15 novembre année N	art.D645-17 code rural (*)
Côtes Bdx St-Macaire moelleux	15 décembre année N	-	15 janvier année N+1	1er février année N+1
Sainte-Foy Bordx moelleux	15 décembre année N	-	15 décembre année N	1er janvier année N+1
Côtes Bdx St-Macaire liquoreux	15 mars année N+1	-	15 mars année N+1	1er avril année N+1
Sainte-Foy Bordx liquoreux	15 mars année N+1	-	15 janvier année N+1	31 mars année N+1
Graves Supérieures	15 janvier année N+1	-	15 janvier année N+1	31 janvier année N+1
Francs - Côtes de Bordeaux	15 mars année N+1	-	15 décembre année N	31 mars année N+1
1ères Côtes Bordeaux	15 janvier année N+1	-	15 décembre année N	31 janvier année N+1
Cadillac	15 mars année N+1	Mise en bouteilles sur lieu vinif. et élevage	15 mars année N+1	31 mars année N+1
Cérons	15 avril année N+1	-	15 avril année N+1	30 avril année N+1
Loupiac	15 janvier année N+1	-	15 janvier année N+1	31 janvier année N+1
Sainte Croix du Mont	15 janvier année N+1	-	15 janvier année N+1	31 janvier année N+1
Sauternes	15 juin année N+1	-	15 juin année N+1	1er juillet année N+1
Barsac	15 juin année N+1	-	15 juin année N+1	1er juillet année N+1
CREMANTS				
Crémant Bordeaux Blanc	12 mois après date tirage	-	(vins de base 1er décembre année N) 9 mois après date tirage	après période élevage
Crémant Bordeaux Rosé		-		après période élevage

(*) sortie 16 novembre année N pour mise en marché effective à destination du consommateur le 1er décembre année N

Deuxième partie :
Modèles de registres

REGISTRE
DE MANIPULATIONS

- Entrées de la vendange –

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV :	. . / . . . / . . . . .
	Adresse (*) :	…… …… ……
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale	……
	Adresse :	…… …… ……
Date première opération : ……..……		Date dernière opération : ……..……

ENTREES DE LA VENDANGE

Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)**	**Estimation des volumes mis en cuve** en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7
			EXEMPLES			
15/09/2015	*Naujan-et-Postiac*	*Les Ombres*	*Sémillon blanc*	*AOC Entre-Deux-Mers*	*12 (200 hl) Château A*	*180 hl*
28/09/2015	*Créon*	*BZ – 22*	*Merlot N (2) rouge*	*AOC Bordeaux Supérieur*	*7 (150 hl) Château B*	*140 hl*
29/09/2015	*Créon*	*AX – 35*	*Merlot N (2) rouge*	*VSIG*	*5 (100 hl)*	*80 hl*

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite ni de celle du second nom de château (si préexistence avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)**	**Estimation des volumes mis en cuve** en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite ni de celle du second nom de château (si préexistence avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE

Date 1	**Références des parcelles** Commune 2	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A) 3	Cépage et couleur du vin 4	**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable 5	**N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)** 6	**Estimation des volumes mis en cuve** en kg ou hl (C) 7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite ni de celle du second nom de château (si préexistence avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)**	**Estimation des volumes mis en cuve** en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite ni de celle du second nom de château (si préexistence avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)**	**Estimation des volumes mis en cuve** en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite ni de celle du second nom de château (si préexistence avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)**	**Estimation des volumes mis en cuve** en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite ni de celle du second nom de château (si préexistence avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)**	**Estimation des volumes mis en cuve** en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite ni de celle du second nom de château (si préexistence avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)**	**Estimation des volumes mis en cuve** en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite ni de celle du second nom de château (si préexistence avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)**	**Estimation des volumes mis en cuve** en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite ni de celle du second nom de château (si préexistence avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

REGISTRE
DE DETENTION ET MANIPULATIONS

- Enrichissement -
sucrage à sec (chaptalisation)

<table>
<tr><td rowspan="1">EXPLOITATION</td><td>N° CVI/ EVV : . . / . . . / . . . . .
Adresse (*) : ……
……
……</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EXPLOITANT</td><td>Nom/Prénom ……
/ Raison sociale ……</td></tr>
<tr><td>Adresse : ……
……
……</td></tr>
<tr><td colspan="2">Date première opération : ……..……</td><td>Date dernière opération : ……..……</td></tr>
</table>

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE ..... (année)			
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	BSERVATIONS
			JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE Hl	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE ..... (année)			
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	BSERVATIONS
			JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE Hl	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE ..... (année)			
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	BSERVATIONS
			JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE Hl	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE ..... (année)			
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	BSERVATIONS
			JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE Hl	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE ..... (année)			
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	BSERVATIONS
			JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE Hl	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

REGISTRE
DE DETENTION ET MANIPULATIONS

- Enrichissement -
concentration partielle du moût

<table>
<tr><td rowspan="3">EXPLOITATION</td><td>N° CVI/ EVV :</td><td>. . / . . . / . . . . .</td></tr>
<tr><td>Adresse (*) :</td><td>……
……
……</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">EXPLOITANT</td><td>Nom/Prénom / Raison sociale</td><td>……
……</td></tr>
<tr><td>Adresse :</td><td>……
……
……</td></tr>
<tr><td colspan="2">Date première opération : ……..……</td><td>Date dernière opération : ……..……</td></tr>
</table>

MISE EN ŒUVRE DES CONCENTRATIONS PARTIELLES

PRODUIT A ENRICHIR = MOUT

RECOLTE : ..... (année)

DATE		CUVE INITIALE			CUVE INTERMEDIAIRE		DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	EAU ELIMINEE	VOLUME FINAL (4) – (9)	TITRE ALCOOMETRIQUE PREVU	OBSERVATIONS
JOUR MOIS	HEURE	N°	VOLUME ESTIME HL	TITRE NATUREL	N°	VOLUME INITIAL HL		HL	HL		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

MISE EN ŒUVRE DES CONCENTRATIONS PARTIELLES

PRODUIT A ENRICHIR = MOUT

RECOLTE : ..... (année)

DATE		CUVE INITIALE			CUVE INTERMEDIAIRE		DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	EAU ELIMINEE	VOLUME FINAL (4) – (9)	TITRE ALCOOMETRIQUE PREVU	OBSERVATIONS
JOUR MOIS	HEURE	N°	VOLUME ESTIME HL	TITRE NATUREL	N°	VOLUME INITIAL HL		HL	HL		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

MISE EN ŒUVRE DES CONCENTRATIONS PARTIELLES

PRODUIT A ENRICHIR = MOUT

RECOLTE : ..... (année)

DATE		CUVE INITIALE			CUVE INTERMEDIAIRE		DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	EAU ELIMINEE	VOLUME FINAL (4) – (9)	TITRE ALCOOMETRIQUE PREVU	OBSERVATIONS
JOUR MOIS	HEURE	N°	VOLUME ESTIME HL	TITRE NATUREL	N°	VOLUME INITIAL HL		HL	HL		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

MISE EN ŒUVRE DES CONCENTRATIONS PARTIELLES

PRODUIT A ENRICHIR = MOUT

RECOLTE : ..... (année)

DATE		CUVE INITIALE			CUVE INTERMEDIAIRE		DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	EAU ELIMINEE	VOLUME FINAL (4) – (9)	TITRE ALCOOMETRIQUE PREVU	OBSERVATIONS
JOUR MOIS	HEURE	N°	VOLUME ESTIME HL	TITRE NATUREL	N°	VOLUME INITIAL HL		HL	HL		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

MISE EN ŒUVRE DES CONCENTRATIONS PARTIELLES

PRODUIT A ENRICHIR = MOUT RECOLTE : ..... (année)

DATE		CUVE INITIALE			CUVE INTERMEDIAIRE		DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	EAU ELIMINEE	VOLUME FINAL (4) – (9)	TITRE ALCOOMETRIQUE PREVU	OBSERVATIONS
JOUR MOIS	HEURE	N°	VOLUME ESTIME HL	TITRE NATUREL	N°	VOLUME INITIAL HL		HL	HL		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

REGISTRE
DE DETENTION ET MANIPULATIONS

- <u>Enrichissement</u> -
moûts concentrés rectifiés

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV :	. . / . . . / . . . . .
	Adresse (*) :	…… …… ……
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale	……
	Adresse :	…… …… ……
Date première opération : ……..……		Date dernière opération : ……..……

DETENTION MOUTS CONCENTRES RECTIFIES

ENTREES						SORTIES					
DATE Jour Mois Année 1	ORIGINE Interne / Fournisseur 2	VOLUME / CUVE 3	ZONE VITI. CE 4	TENEUR EN SUCRE 5	RECTIFICATEUR 6	DATE Jour Mois Année 7	DESTINATION 8	VOLUME 9	ZONE VITI. CE 10	TENEUR EN SUCRE 11	OBSERVATIONS 12

Col.2 : Préciser « Stock au 31/07/.. » ou « Produit sur l'exploitation » (si origine interne) ou Nom et adresse du fournisseur (ou de l'élaborateur à façon) avec le numéro du document d'accompagnement
Col.4 : Zone viticole dont sont issus les raisins ayant servi à l'élaboration des MCR
Col.5 : exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance
Col.8 : si utilisation interne, préciser « enrichissement », « édulcoration » , « élaboration de jus de raisin » ; si expédition, précision les nom et adresse du destinataire avec le numéro du document d'accompagnement

ENRICHISSEMENT PAR MOUTS CONCENTRES RECTIFIES

RECOLTE : ..... (année)

Enrichissement			PRODUIT MIS EN OEUVRE				PRODUIT UTILISE				PRODUIT OBTENU				
DATE		FRACT..	N° CUVE	VOLUME	NATURE ET ZONE VITI. CE	TITRE ALCOO. VOLUM. NATUREL	NATURE	VOLUME	N° CUVE	TENEUR EN SUCRE	N° CUVE	VOLUME	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	TITRE ALCOO. VOLUM. TOTAL	OBSERVATIONS
JOUR /MOIS	HEURE														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Col.2 : Préciser « Stock au 31/07/.. » ou « Produit sur l'exploitation » (si origine interne) ou Nom et adresse du fournisseur (ou de l'élaborateur à façon) avec le numéro du document d'accompagnement
Col.3 : Fractionnement : date du premier ajout et n° de la cuve en cas de relogement entre deux ajouts
Col.4 : Zone viticole dont sont issus les raisins ayant servi à l'élaboration des MCR
Col.6 Nature : raisins frais, moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation + zone viticole communautaire (C.1.~~A~~ pour la Gironde)
Col.8 : si utilisation interne, préciser « enrichissement », « édulcoration » , « élaboration de jus de raisin » ; si expédition, précision les nom et adresse du destinataire avec le numéro du document d'accompagnement
Col.11 : exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance
Col.14 : Moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation, vin (vin sans indication géographique, vin de pays - IGP, AOC en précisant l'appellation)
Col.15 : TAV total du produit obtenu après analyse

ENRICHISSEMENT PAR MOUTS CONCENTRES RECTIFIES											RECOLTE : …… (année)				
Enrichissement			PRODUIT MIS EN OEUVRE				PRODUIT UTILISE				PRODUIT OBTENU				
DATE		FRACT..	N° CUVE	VOLUME	NATURE ET ZONE VITI. CE	TITRE ALCOO. VOLUM. NATUREL	NATURE	VOLUME	N° CUVE	TENEUR EN SUCRE	N° CUVE	VOLUME	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	TITRE ALCOO. VOLUM. TOTAL	OBSERVATIONS
JOUR /MOIS	HEURE														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Col.2 : Préciser « Stock au 31/07/.. » ou « Produit sur l'exploitation » (si origine interne) ou Nom et adresse du fournisseur (ou de l'élaborateur à façon) avec le numéro du document d'accompagnement
Col.3 : Fractionnement : date du premier ajout et n° de la cuve en cas de relogement entre deux ajouts
Col.4 : Zone viticole dont sont issus les raisins ayant servi à l'élaboration des MCR
Col.6 Nature : raisins frais, moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation + zone viticole communautaire (C.1.~~A~~ pour la Gironde)
Col.8 : si utilisation interne, préciser « enrichissement », « édulcoration » , « élaboration de jus de raisin » ; si expédition, précision les nom et adresse du destinataire avec le numéro du document d'accompagnement
Col.11 : exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance
Col.14 : Moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation, vin (vin sans indication géographique, vin de pays - IGP, AOC en précisant l'appellation)
Col.15 : TAV total du produit obtenu après analyse

REGISTRE
DE DETENTION ET MANIPULATIONS

- Acidification / Désacidification -

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV :	. . / . . . / . . . . .
	Adresse (*) :	…… …… ……
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale	……
	Adresse :	…… …… ……
Date première opération : ……..……		Date dernière opération : ……..……

ENTREE PRODUIT				UTILISATION PRODUIT						
Date 1	Nature 2	Quantité 3	Réf. lot produit 4	Date 5	N°cuve ou lot barriques 6	Volume 7	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…) 8	Produit utilisé 9	Quantité produit utilisée 10	Observations 11

REGISTRE
DE DETENTION ET MANIPULATIONS

- Ferrocyanure de potassium -

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV :	. . / . . . / . . . . .
	Adresse (*) :	…… …… ……
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale	……
	Adresse :	……
Date première opération : ……..……		Date dernière opération : ……..……

DETENTION FERROCYANURE DE POTASSIUM			UTILISATION FERROCYANURE DE POTASSIUM								
Date 1	**Quantité** 2	**Réf. lot produit** 3	**ŒNOLOGUE (nom, prénom, adresse)** 4	**Date traitement** 5	**N°cuve ou lot barriques** 6	**Volume** 7	**DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)** 8	**Quantité produit utilisée** 9	**Date filtration** 10	**Date délivrance bulletin** permettant libre disposition vin 11	**Observations**

REGISTRE
DE MANIPULATIONS

- <u>Morceaux de bois de chêne</u> -

<table>
<tr><td rowspan="1">EXPLOITATION</td><td>N° CVI/ EVV : . . / . . . / . . . . .
Adresse (*) : ……
……
……</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EXPLOITANT</td><td>Nom/Prénom / Raison sociale : ……
……</td></tr>
<tr><td>Adresse : ……
……
……</td></tr>
<tr><td colspan="2">Date première opération : ……..……</td><td>Date dernière opération : ……..……</td></tr>
</table>

AJOUT DE MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

Date 1	N°cuve ou lot barriques 2	Volume 3	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…) 4	Produit utilisé 5	Quantité produit utilisée 6	Observations 7

REGISTRE
DE MANIPULATIONS

- autres produits -

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV :	. . / . . . / . . . . .
	Adresse (*) :	…… …… ……
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale	……
	Adresse :	…… …… ……
Date première opération : ……..……		Date dernière opération : ……..……

MANIPULATION / UTILISATION PRODUIT

Date	AVANT MANIPULATION			Nature manipulation Produit utilisé	Quantité produit utilisée	APRES MANIPULATION				Observations
	N°cuve ou lot barriques	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)			N°cuve ou lot barriques	Volume	Quantité d'alcool obtenu (*)	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

(*) En cas de désalcoolisation

REGISTRE ENTRES/SORTIES SOUS-PRODUITS VINIFICATION

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV :	. . / . . . / . . . . .
	Adresse (*) :	…… …… ……
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale	……
	Adresse :	…… …… ……
Date première opération : ……..……		Date dernière opération : ……..……

REGISTRE MARCS ET LIES

CAMPAGNE 20 . . /20 . . (récolte 20 . .)	❒ **Je déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie** **1°) en cas d'enlèvement individualisé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8-9, et je conserve le double du document d'accompagnement** **2°) en cas d'enlèvement groupé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8** ***Dans ces deux cas, je renseigne les autres parties du registre (10-11) à réception de l'état transmis par la distillerie.***
	Dans tous les autres cas de figure, compléter toutes les colonnes du registre

Type de résidus	**Voie de valorisation**	**Quantité marcs**		**Volume lies (hl)**	**Titre alcoométrique**	**Nom opérateur**	**Date de sortie**	**Ref doc. accompagn.**
		Estimée	**Pesée**					
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**

RECAPITULATIF FIN DE CAMPAGNE

Poids total de marcs exprimé en kg (10)	
Volume total de lies exprimé en hl (10)	
Production alcool marcs HAP (11)	
Production alcool lies HAP (11)	

Récapitulatif | | Volume d'alcool à livrer

Col.1 : Indiquer dans cette colonne marcs ou lies (les bourbes sont assimilées aux lies)
Col.2 : Indiquer la voie de valorisation choisie : Distillation (D), Méthanisation (M), Compostage (C), Epandage (E)
Col.3 : Pour les marcs, à titre indicatif, 15 kg de marcs / hl de vin
Col.4 : Pesée : quantité en kgs de marcs soit pesée par le producteur en cas d'épandage ou de compostage sur l'exploitation, ou poids communiqué par opérateur valorisant les marcs / lies
Col.6 : A servir uniquement en cas de non livraison en distillerie avec analyses laboratoire COFRAC ou laboratoire disposant d'une certification de leur SMQ (Système Management Qualité)
Col.7 : Indiquer le nom de l'entreprise destinataire des marcs et des lies ; cette colonne restera vide si épandage ou compostage sur l'exploitation des marcs
Col.8 : Date sortie des lies vers l'opérateur (cf titre de mouvement), ou date sortie des marcs vers un opérateur (cf titre de mouvement). Si épandage ou compostage des marcs sur l'exploitation, date épandage ou compostage
Col.9 : Référence du DSAC accompagnant les marcs et les lies
Col.10 : Poids transmis par opérateur et/ou pesé par le producteur
Col.11 : En cas de livraison en distillerie, chiffre transmis par celle-ci en fin de campagne

REGISTRE MARCS ET LIES

CAMPAGNE 20 . . /20 . . (récolte 20 . .)	❒ **Je déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie** **1°) en cas d'enlèvement individualisé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8-9, et je conserve le double du document d'accompagnement** **2°) en cas d'enlèvement groupé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8** ***Dans ces deux cas, je renseigne les autres parties du registre (10-11) à réception de l'état transmis par la distillerie.***
	Dans tous les autres cas de figure, compléter toutes les colonnes du registre

Type de résidus 1	**Voie de valorisation** 2	**Quantité marcs**		**Volume lies (hl)** 5	**Titre alcoométrique** 6	**Nom opérateur** 7	**Date de sortie** 8	**Ref doc. accompagn.** 9
		Estimée 3	**Pesée** 4					

RECAPITULATIF FIN DE CAMPAGNE

Poids total de marcs exprimé en kg (10)	
Volume total de lies exprimé en hl (10)	
Production alcool marcs HAP (11)	
Production alcool lies HAP (11)	

Récapitulatif | | Volume d'alcool à livrer

Col.1 : Indiquer dans cette colonne marcs ou lies (les bourbes sont assimilées aux lies)
Col.2 : Indiquer la voie de valorisation choisie : Distillation (D), Méthanisation (M), Compostage (C), Epandage (E)
Col.3 : Pour les marcs, à titre indicatif, 15 kg de marcs / hl de vin
Col.4 : Pesée : quantité en kgs de marcs soit pesée par le producteur en cas d'épandage ou de compostage sur l'exploitation, ou poids communiqué par opérateur valorisant les marcs / lies
Col.6 : A servir uniquement en cas de non livraison en distillerie avec analyses laboratoire COFRAC ou laboratoire disposant d'une certification de leur SMQ (Système Management Qualité)
Col.7 : Indiquer le nom de l'entreprise destinataire des marcs et des lies ; cette colonne restera vide si épandage ou compostage sur l'exploitation des marcs
Col.8 : Date sortie des lies vers l'opérateur (cf titre de mouvement), ou date sortie des marcs vers un opérateur (cf titre de mouvement). Si épandage ou compostage des marcs sur l'exploitation, date épandage ou compostage
Col.9 : Référence du DSAC accompagnant les marcs et les lies
Col.10 : Poids transmis par opérateur et/ou pesé par le producteur
Col.11 : En cas de livraison en distillerie, chiffre transmis par celle-ci en fin de campagne

REGISTRE MARCS ET LIES

CAMPAGNE 20 . . /20 . . (récolte 20 . .)	❒ **Je déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie** **1°) en cas d'enlèvement individualisé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8-9, et je conserve le double du document d'accompagnement** **2°) en cas d'enlèvement groupé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8** ***Dans ces deux cas, je renseigne les autres parties du registre (10-11) à réception de l'état transmis par la distillerie.***
	Dans tous les autres cas de figure, compléter toutes les colonnes du registre

Type de résidus 1	**Voie de valorisation** 2	**Quantité marcs**		**Volume lies (hl)** 5	**Titre alcoométrique** 6	**Nom opérateur** 7	**Date de sortie** 8	**Ref doc. accompagn.** 9
		Estimée 3	**Pesée** 4					

RECAPITULATIF FIN DE CAMPAGNE

Poids total de marcs exprimé en kg (10)	
Volume total de lies exprimé en hl (10)	
Production alcool marcs HAP (11)	
Production alcool lies HAP (11)	

Récapitulatif | | Volume d'alcool à livrer

Col.1 : Indiquer dans cette colonne marcs ou lies (les bourbes sont assimilées aux lies)
Col.2 : Indiquer la voie de valorisation choisie : Distillation (D), Méthanisation (M), Compostage (C), Epandage (E)
Col.3 : Pour les marcs, à titre indicatif, 15 kg de marcs / hl de vin
Col.4 : Pesée : quantité en kgs de marcs soit pesée par le producteur en cas d'épandage ou de compostage sur l'exploitation, ou poids communiqué par opérateur valorisant les marcs / lies
Col.6 : A servir uniquement en cas de non livraison en distillerie avec analyses laboratoire COFRAC ou laboratoire disposant d'une certification de leur SMQ (Système Management Qualité)
Col.7 : Indiquer le nom de l'entreprise destinataire des marcs et des lies ; cette colonne restera vide si épandage ou compostage sur l'exploitation des marcs
Col.8 : Date sortie des lies vers l'opérateur (cf titre de mouvement), ou date sortie des marcs vers un opérateur (cf titre de mouvement). Si épandage ou compostage des marcs sur l'exploitation, date épandage ou compostage
Col.9 : Référence du DSAC accompagnant les marcs et les lies
Col.10 : Poids transmis par opérateur et/ou pesé par le producteur
Col.11 : En cas de livraison en distillerie, chiffre transmis par celle-ci en fin de campagne

REGISTRE
VOLUME COMPLEMENTAIRE
INDIVIDUEL

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV :	. . / . . . / . . . . .
	Adresse (*) :	…… …… ……
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale	……
	Adresse :	…… …… ……
Date première opération : ……..……		Date dernière opération : ……..……

Récolte **2 0 1 .**

	AOC					
	Rappel stock VCI disponible constitué/renouvelé au cours de la récolte précédente (hl)					
	Rendement autorisé (hl/ha)					
	DECLARATION DE RECOLTE					
A	L.4 Superficie (ha)					
B	L.5 Volume total (hl)					
	Rendement constaté (L.5 / L.4) (hl/ha)					
C	L.15 Volume produit dans la limite du rdt autorisé en AOC (hl)					
D	L.16 Volume à livrer aux usages industriels (D = E + F) (hl)					
E	dont L.19 VCI constitué (hl)					
F	dont autres (hl)					
	DECLARATION DE REVENDICATION EN AOC					
G	Volume total revendiqué					
H	dont récolte 201. (hl)					
I	dont VCI récolte N-1 (hl) Préciser pour chaque AOC en remplacement (R) / ou en complément (C) (rayer la mention inutile)	R / C	R / C	R / C	R / C	R / C
	BILAN DE FIN DE CAMPAGNE					
J	VCI cumulé = E + C - H (hl)					

Récolte **2 0 1 .**

	AOC					
	Rappel stock VCI disponible constitué/renouvelé au cours de la récolte précédente (hl)					
	Rendement autorisé (hl/ha)					
	DECLARATION DE RECOLTE					
A	L.4 Superficie (ha)					
B	L.5 Volume total (hl)					
	Rendement constaté (L.5 / L.4) (hl/ha)					
C	L.15 Volume produit dans la limite du rdt autorisé en AOC (hl)					
D	L.16 Volume à livrer aux usages industriels (D = E + F) (hl)					
E	dont L.19 VCI constitué (hl)					
F	dont autres (hl)					
	DECLARATION DE REVENDICATION EN AOC					
G	Volume total revendiqué					
H	dont récolte 201. (hl)					
I	dont VCI récolte N-1 (hl) Préciser pour chaque AOC en remplacement (R) / ou en complément (C) (rayer la mention inutile)	R / C	R / C	R / C	R / C	R / C
	BILAN DE FIN DE CAMPAGNE					
J	VCI cumulé = E + C - H (hl)					

Récolte **2 0 1 .**

	AOC					
	Rappel stock VCI disponible constitué/renouvelé au cours de la récolte précédente (hl)					
	Rendement autorisé (hl/ha)					
	DECLARATION DE RECOLTE					
A	L.4 Superficie (ha)					
B	L.5 Volume total (hl)					
	Rendement constaté (L.5 / L.4) (hl/ha)					
C	L.15 Volume produit dans la limite du rdt autorisé en AOC (hl)					
D	L.16 Volume à livrer aux usages industriels (D = E + F) (hl)					
E	dont L.19 VCI constitué (hl)					
F	dont autres (hl)					
	DECLARATION DE REVENDICATION EN AOC					
G	Volume total revendiqué					
H	dont récolte 201. (hl)					
I	dont VCI récolte N-1 (hl) Préciser pour chaque AOC en remplacement (R) / ou en complément (C) (rayer la mention inutile)	R / C	R / C	R / C	R / C	R / C
	BILAN DE FIN DE CAMPAGNE					
J	VCI cumulé = E + C - H (hl)					

Récolte **2 0 1 .**

	AOC					
	Rappel stock VCI disponible constitué/renouvelé au cours de la récolte précédente (hl)					
	Rendement autorisé (hl/ha)					
	DECLARATION DE RECOLTE					
A	L.4 Superficie (ha)					
B	L.5 Volume total (hl)					
	Rendement constaté (L.5 / L.4) (hl/ha)					
C	L.15 Volume produit dans la limite du rdt autorisé en AOC (hl)					
D	L.16 Volume à livrer aux usages industriels (D = E + F) (hl)					
E	dont L.19 VCI constitué (hl)					
F	dont autres (hl)					
	DECLARATION DE REVENDICATION EN AOC					
G	Volume total revendiqué					
H	dont récolte 201. (hl)					
I	dont VCI récolte N-1 (hl) Préciser pour chaque AOC en remplacement (R) / ou en complément (C) (rayer la mention inutile)	R / C	R / C	R / C	R / C	R / C
	BILAN DE FIN DE CAMPAGNE					
J	VCI cumulé = E + C - H (hl)					

Récolte **2 0 1 .**

	AOC					
	Rappel stock VCI disponible constitué/renouvelé au cours de la récolte précédente (hl)					
	Rendement autorisé (hl/ha)					
	DECLARATION DE RECOLTE					
A	L.4 Superficie (ha)					
B	L.5 Volume total (hl)					
	Rendement constaté (L.5 / L.4) (hl/ha)					
C	L.15 Volume produit dans la limite du rdt autorisé en AOC (hl)					
D	L.16 Volume à livrer aux usages industriels (D = E + F) (hl)					
E	dont L.19 VCI constitué (hl)					
F	dont autres (hl)					
	DECLARATION DE REVENDICATION EN AOC					
G	Volume total revendiqué					
H	dont récolte 201. (hl)					
I	dont VCI récolte N-1 (hl) Préciser pour chaque AOC en remplacement (R) / ou en complément (C) (rayer la mention inutile)	R / C	R / C	R / C	R / C	R / C
	BILAN DE FIN DE CAMPAGNE					
J	VCI cumulé = E + C - H (hl)					

REGISTRE DE COUPAGE
- application règle 85/15 -

<table>
<tr><td rowspan="1">EXPLOITATION</td><td>N° CVI/ EVV : . . / . . . / . . . . .
Adresse (*) : ……
……
……</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EXPLOITANT</td><td>Nom/Prénom ……
/ Raison sociale ……</td></tr>
<tr><td>Adresse : ……
……
……</td></tr>
<tr><td colspan="2">Date première opération : ……..……</td><td>Date dernière opération : ……..……</td></tr>
</table>

CEPAGE

DATE	PRODUIT AVANT MANIPULATION						PRODUIT APRES MANIPULATION						
	Lot de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Cuve (ou lot barriques) de départ	Volume de départ	Plein avec	Millésime et/ou Cépage	Cuve (ou lot barriques) d'arrivée	Volume d'arrivée	N° lot formé	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Destination du lot Vrac (n° contrat) Mise (date et n° lot)	Concerné par règle 85/15	
												Oui	Non
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
						EXEMPLE							
15 novembre 2015	*Lot C*	*Lussac StEmilion 2014 Merlot*	*101*	*80 hl*	*Cuve 102 (10 hl lot D)*	*2014 Cab. Sauv*	*301*	*90 hl*	*Lot A1*	*Lussac StEmilion 2014 Merlot*	*Contrat vrac n°…….*	*X*	

MILLESIME

DATE	PRODUIT AVANT MANIPULATION						PRODUIT APRES MANIPULATION					Concerné par règle 85/15	
	Lot de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Cuve (ou lot barriques) de départ	Volume de départ	Plein avec	Millésime et/ou Cépage	Cuve (ou lot barriques) d'arrivée	Volume d'arrivée	N° lot formé	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Destination du lot Vrac (n° contrat) Mise (date et n° lot)	Oui	Non
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
						EXEMPLE							
10 décembre 2015	*Lot E*	*Médoc 2014*	*107*	*80 hl*	*Cuve 108 (10 hl lot F)*	*2013*	*203*	*90 hl*	*Lot B1*	*Médoc 2014*	*Contrat vrac n°…….*	*X*	

MILLESIME

PRODUIT AVANT MANIPULATION							PRODUIT APRES MANIPULATION						
DATE	**Lot de départ**	**DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)**	**Cuve (ou lot barriques) de départ**	**Volume de départ**	**Plein avec**	**Millésime et/ou Cépage**	**Cuve (ou lot barriques) d'arrivée**	**Volume d'arrivée**	**N° lot formé**	**DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)**	**Destination du lot Vrac (n° contrat) Mise (date et n° lot)**	**Concerné par règle 85/15**	
												Oui	Non
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
						EXEMPLE							
10 décembre 2015	*Lot E*	*Médoc 2014*	*107*	*80 hl*	*Cuve 108 (10 hl lot F)*	*2013*	*203*	*90 hl*	*Lot B1*	*Médoc 2014*	*Contrat vrac n°…….*	*X*	

REGISTRE CONDITIONNEMENT ET IDNTIFICATION DES LOTS

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV :	. . / . . . / . . . . .
	Adresse (*) :	…… …… ……
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale	……
	Adresse :	…… …… ……
Date première opération : ……..……		Date dernière opération : ……..……

DATES MISES SUCCESSIVES → / DESIGNATION ↓			0			
NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage			1			
NUMERO DE CUVE			2			
VOLUME A EMBOUTEILLER Hl			3			
NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE		0,75 l	4			
VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE Hl			5			
NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu)			6			
			7			
N° DU LOT			8			
ECLATEMENT DU LOT	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			

DATES MISES SUCCESSIVES → / DESIGNATION ↓			0			
NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage			1			
NUMERO DE CUVE			2			
VOLUME A EMBOUTEILLER Hl			3			
NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE		0,75 l	4			
VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE Hl			5			
NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu)			6			
			7			
N° DU LOT			8			
ECLATEMENT DU LOT	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			

DATES MISES SUCCESSIVES → / DESIGNATION ↓			0			
NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage			1			
NUMERO DE CUVE			2			
VOLUME A EMBOUTEILLER Hl			3			
NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE		0,75 l	4			
VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE Hl			5			
NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu)			6			
			7			
N° DU LOT			8			
ECLATEMENT DU LOT	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			

DATES MISES SUCCESSIVES → / DESIGNATION ↓			0			
NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage			1			
NUMERO DE CUVE			2			
VOLUME A EMBOUTEILLER Hl			3			
NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE		0,75 l	4			
VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE Hl			5			
NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu)			6			
			7			
N° DU LOT			8			
ECLATEMENT DU LOT	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			

DATES MISES SUCCESSIVES → / DESIGNATION ↓			0			
NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage			1			
NUMERO DE CUVE			2			
VOLUME A EMBOUTEILLER Hl			3			
NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE		0,75 l	4			
VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE Hl			5			
NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu)			6			
			7			
N° DU LOT			8			
ECLATEMENT DU LOT	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			

DATES MISES SUCCESSIVES → / DESIGNATION ↓			0			
NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage			1			
NUMERO DE CUVE			2			
VOLUME A EMBOUTEILLER Hl			3			
NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE		0,75 l	4			
VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE Hl			5			
NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu)			6			
			7			
N° DU LOT			8			
ECLATEMENT DU LOT	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			

DATES MISES SUCCESSIVES → / DESIGNATION ↓			0			
NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage			1			
NUMERO DE CUVE			2			
VOLUME A EMBOUTEILLER Hl			3			
NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE		0,75 l	4			
VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE Hl			5			
NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu)			6			
			7			
N° DU LOT			8			
ECLATEMENT DU LOT	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			
	N° DU LOT		9.1			
	NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE					
			9.2			
	NOM DE CHATEAU / MARQUE		9.3			
			9.4			
			9.5			

Réalisé par **F.G.V.B.**
Fédération des Grands Vins de Bordeaux
1 cours du 30 Juillet – 33000 BORDEAUX – Tél. 05.56.00.22.99 – Fax 05.56.48.53.79
fgvb@fgvb.fr – www.fgvb.fr